PORCAM.

SAPIENZA DOMESTICA

IL FRUTTETO

A TAVOLA ED IN DISPENSA

CARTELLE

DEL

DOTTOR ANTONIO

Tum pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.
ORAZIO.

Le dessert est italien si l'on entend pour ce mot la réunion et la disposition agréable aux yeux des gateaux, des fruits et des confitures. Son berceau appartient à un doux pays; c'est l'œuvre des beaux jardins et des cités florissantes.
FAYOT.

MILANO
CASA EDITRICE GUIGONI
1887

PROPRIETÀ LETTERARIA

Caro Giovanni,

*L'accoglienza fatta all'*Orto in Cucina *mi incoraggia a buttare in piazza anche il* Frutteto a tavola ed in d'spensa, *e te lo mando.*

Mettendo insieme queste altre cartelle, pensai molte volte al tuo pomario di Bareggio, con tanta cura ed amore da te educato, e che oggi t' allegra di fragrantissime pesche, di fichi dolcissimi, di prelibati lamponi e ti bea coi mille sorrisi d'oro e di rubino de' suoi pampini.

Fa bon viso all' intento mio, che è di raccogliere in poche pagine e per pochi quattrini, notizie casalinghe utili ad aver sott'occhio. Così l'anno venturo darò altre cartelle sulle carni *e loro* cucinatura. *Farei ridere il prossimo* depuis

le talon gauche, jusqu' à l'oreille droite, *come direbbe quell'umorista di Ward, se pretendessi dir cose nove. Il novo in materia d'*éprouvettes gastronomiques, *va lasciato al genio finemente* gourmet *della gentile cuciniera, giacchè Lady Morgan lasciò detto:* « Women are born to dress cookery ».

Salute ed allegria.

Tuo Aff.mo

Dott. ANTONIO.

Milano, Agosto 1886.

IL FRUTTETO

A TAVOLA ED IN DISPENSA

Albicocca. — (*Armeniaca vulgaris, Prunus armeniaca*). Mil. *Mognaga.* - Fr. *Abricot.* - Ted. *Aprikose.* - Ingl. *Apricot.*

L'Albicocco è albero originario dell'Armenia, indigeno da noi — à foglia caduca. Ama terreno leggero, fresco, bona esposizione, viene meglio in spalliera. Si moltiplica per semi, deperisce dopo i 20 anni. Fiorisce in Marzo — dà frutti in Giugno e Luglio. Nel linguaggio delle piante significa: *Primizia.* L'albicocco è selvatico in China e sono usitatissimi i suoi chicchi per ricavarne olio. Se ne contano molte varietà: Le primaticcie sono l'*albicocca pesca* e la *nostrale con nocciolo amaro.* Le migliori per grossezza e sapore sono quelle di Nancy. La qualità più grossa di *Germania* è anche più insipida. L'albicocca o meliaca, matura è di una delicatezza superlativa, ma la sua maturanza passa prestissimo. Si mangia fresca o si fa essicare al forno dividendola in due e levandone il nocciolo. Cocendola se

ne fà marmellata, gelatina, sciroppo. Celebre la sua confettura di Clermont-Ferrant. Si conserva nell'aquavite, si candisce. Della mandorla dolce se ne fà ingrediente di pasticceria e condimento a leccornerie *da dessert*.

V'à chi dice che l'albicocco sia stato portato in Europa al principio dell'êra volgare, ma i Greci lo conoscevano prima ed i suoi frutti li chiamavano *poma precocia* (primaticcia) che pronunciavano *bericoca* e vi venne portato al tempo di Alessandro il Grande. Da *bericoca* il nome arabo *berkouk*, e da cui lo spagnolo *albaricoque* e il nostro italiano *albicocca*. I Romani lo chiamavano: *mela armeniaca*. Ne parlarono Dioscoride e Plinio, commendandone l'aroma. — Galeno ed i medici greci asserivano che i frutti suoi sono più salubri di quello del pesco. L'albicocca è piuttosto indigesta e la medicina si serve dei semi della varietà che li à amari, a sostituirli a quelli della *Mandorla* amara e che del pari possono riescire venefici.

Conserva d' albicocchi. — Si fanno passare allo staccio con spatola di legno. Sugo e polpa espressa, si mette in bottiglia chiusa con boni turaccioli e assicurata con cordicella, si fà bollire in bacino d'acqua per 15 o 17 minuti. Dopo si toglie il bacino dal fuoco e si lascia raffreddare l'acqua prima di togliere le bottiglie, che si conservano poi in cantina.

NB. Così si fa pure la conserva di Lampone, Ribes, Pesche, Fragole, e serve anche per far gelati.

Alchechingero. — (*Physalis alkekingi*). Mil. *Chichinger*. - Fr. *Coqueret*. - Ted. *Sclhutte, Jndenkirche*. - Ingl. *Wintercherry* (ciliegio d'inverno).

L'Alchechingero o Fisalide, è una radice serpeggiante, perenne dei boschi d'Italia e di Germania.

Da Maggio ad Agosto, fiori bianchi, viene in piena terra, in esposizione ombrosa. Se ne conoscono 14 varietà. La specie coltivata anche da noi, che proviene dal Perù, si chiama *physalis-purbescens* o *peruviana* a caule più alto e ramoso, è pianta erbacea perenne, da serra perchè non resiste sempre ai geli. Ama terra sostanziosa e leggera, dà bacche giallognole dolci-acidule, della grossezza d'un lazzeruolo, ravvolte in un calice vescicolare, pure giallìccio che si mangia come frutta da tavola. L'infelice Carlotta, imperatrice del Messico ne era ghiottissima. — In medicina sono diuretiche, rinfrescative, eccellenti nella nefrite, idropisia, ritenzione d'orina. Vogliono concilii il sonno. Nel linguaggio dei fiori: *Errore*. I Romani la chiamavano *herba vescicatoria*. La *Phiralis-Alkikingi-vescicaria*, a palloncini, produce bacche ritenute narcotiche, ma che pure, coltivata, sono bonissime a mangiarsi. È pianta erbacea perenne dei luoghi sassosi. Più veramente narcotica è la corteccia della sua varietà *Physalis somnifera*, volgarmente: *Solatro sonnifero*.

Ananasso. — (*Bromelia ananas*). Mil. *Ananass.* - Fr. *Ananas couronné.* - Ted. *Wahre.* - Ingl. *Ananas.*

L'Ananasso, o anche Ananas coronato, è frutto della Bromelia, così detta dal botanico svedese Bromel, al quale fu dedicata. È frutto dei paesi caldi e lo si coltiva da noi nelle serre. Non fiorisce che il terzo anno dopo la piantagione e per maturare abbisogna da 4 a 6 mesi. Matura generalmente in Agosto. Nel linguaggio delle piante: *Perfezione*. Avvene molte varietà; che vengono indicate dal colore del frutto, dalla sua forma, ecc. Dalle foglie degli ananassi si ottengono fibre delicatissime per tessuti, dei quali

se ne fa uso nella zona torrida. Nel Museo di Firenze si trovano belle vesti e finissimi fazzoletti ricamati, fatti di fibre di ananas. Fu Colombo il primo a portarlo in Europa. Il frutto che matura nelle nostre serre, non raggiunge mai la bontà di quelli coltivati in America. Fu chiamato il Re dei frutti ed è creduto il più saporito dei frutti della terra. Compare solamente alla mensa dei ricchi. Non è troppo digeribile, conviene sputarne fuori la parte stopposa, è utile accompagnarlo con vino generoso o liquori. Dall' America, ne arriva una confezione molto stimata. Dà il sapore a vari liquori e rosoli. Se ne fa sciroppo delizioso.

Anguria. — (*Cucumis* o *Cocurbita Citrullus*). Mil. *Ingùria*. - Fr. *Melon d'eau*. - Ted. *Wassermelone*. - Ingl. *Water-melon*.

È pianta erbacea annuale, sta tra il popone e la zucca e si coltiva come questa (1). Teme l'asciutta, ma la troppa acqua la rende ancora più insipida. La maturanza incomincia in Luglio e continua a tutto Agosto. Si propaga per seme. Dal seme fresco nascono piante più grandi, ma da quello di due o tre anni si ànno piante più fruttifere. Nel linguaggio dei fiori: *Sei insipido*. À frutto a carne zuccherata ed alquanto acidula, rinfrescante, frigida, estingue la sete. Ve ne sono varie qualità: la *nostrana* a semi neri, la *napolitana* coi semi bianchi, dà frutto più piccino della *nostrana* è di buccia più sottile e trasparente, ha sapore più squisito, quanto più rossa ne è la polpa. V'è pure la specie *moscatella*, l'*ovale*, la *gialla*, ecc. L'anguria, o più propriamente cocumero, (da *Cucumis* derivante pure

1 Vedi *L'Orto in Cucina* dell' anno 1886.

dal celtico *cucce*, vaso, desunto dalla sua forma) non confà a tutti gli stomachi, è indigesta e produce moltissime volte quei casi di colera, che viene denominato *sporadico*. Alcuni medici vogliono che sia lassativo, rinfrescante, ma è certo che è frutto insipido, che mangiandone bisogna unirvi del rhum o qualche liquore, che bisogna mangiarne poco, e che le sue buccie spolpate servono meravigliosamente a far rompere le gambe al prossimo. Negli Stati Uniti l'anguria è coltivata su vasta scala.

Arancio. — (*Citrus aurantiacum*) Mil. *Naranz* - Fr. *Orange* - Ted. *Pomeranze* - Ingl. *Orange*.

L'Arancio, o Melarancio è il frutto del più bell' albero europeo, ove possa allignare. È originario delle Indie orientali e più verosimilmente della China e del Ceylan, ed ora acclamatizzato nell' Europa Meridionale, à la proprietà di unire nel medesimo tempo i frutti maturi ed i fiori candidissimi, di gratissimo odore. Onde il Tasso:

Coi fiori eterni, eterno il frutto dura
E mentre spunta l'un l'altro matura.

Nel linguaggio dei fiori: *Generosità*, *Castità*. È meno sensibile del limone, resiste a 4 gradi ma ne soffre sempre. Ama terra buona, argillosa, fresca, esposizione di meriggio, riparata dal settentrione. Si riproduce per margotte, propagini, innesto e semina. Se ne contano 18 varietà dell' arancio dolce e 7 di quello amaro o selvatico. — Dà frutto il 5° anno nei climi favorevoli — si raccoglie in varie epoche. La pianta dell'arancio à vita secolare. Qui è pianta da serra, ma è coltivata in tutta Italia, da Malta e dalla Sicilia al lago di Garda. A Salò di-

cesi *Portogallo* l'arancio a frutto dolce, e *arancio* quello a frutti amari, coi quali si fà l'acqua distillata. Il così detto *napolino*, che viene adoperato esclusivamente dal confetturiere, è detto *Citrus bigaradia sinensis* e *chinotto* in italiano, *chinois* o *chinettier* in francese. In China ve ne sono infinite varietà. Sono chiamati *Kiu-Kù* ossia frutti d'oro. Il Mandarino è detto *Kan*, cioè profumo. Anche là si condisce e se ne fà confettura. In Oceania e nelle Isole Fiji, l'arancio raggiunge un'enorme grossezza. La bellezza, il profumo e la dolcezza degli aranci ricordano i pomi dei mitologici *orti esperidi*, per cui alla specie di questa famiglia alcuni diedero il nome di *esperidee* e il frutto chiamarono *espiridio*. Eccettuate le radici, tutte le parti dell'arancio sono corroboranti, stomatiche, cordiali, antisettiche. I fiori e le foglie servono al distillatore, al credenziere. I fiori si colgono in Maggio e Giugno, nè subito dopo la pioggia, nè prima che sia scomparsa la rugiada. Dalle prime anche la farmacia ne estrae un decotto antispasmodico, antiepilettico. Dai fiori, l'acqua distillata chiamata *aqua nanfa*, calmante, e un olio essenziale detto: *essenza di neroli*. I fiori servono a coronare le spose. I frutti si confettano con zuccaro, si candiscono, si compongono in mostarda. Mitigano la sete dei febbricitanti, principalmente quando la bocca è affetta da afte, da difterite, da stomacace, malattie contro le quali è particolarmente indicato il sugo d'arancio. La corteccia è tonica, stomatica. Anche colla radice si fanno pallottole di cauteri, le quali hanno il pregio di facilmente rammolirsi e gonfiarsi. A mascherare il cattivo odore e spiacevole sapore di certe medicine fà ottimo effetto il masticare la scorza od una foglia d'arancio. L'arancio entra nella ricetta della famosa *Acqua di Colonia*. Fra i lodatori dell'arancio

è da ricordarsi il milanese Lodovico Settala, professore di medicina a Pavia, poi di filosofia morale a Milano, citato nei *Promessi Sposi* e del quale il Ripamonti, suo contemporaneo, dice che curava gratuitamente i poveri ed i letterati — *pauperes et litteratos.* Gi antichi scrittori confusero sempre l'arancio col limone e col cedro. In Roma nel 1500 si chiamavano *Melangoli.* L'Ariosto nel *Furioso* C. XVIII, p. 138, adopera la parola *Narancio,* sulla prima vera provenienza dell'arancio ebbero molto seriamente a questionare i filosofi antichi. — Alcuni, stando col Re Giuba, che lasciò dei commentarj sulle cose di Libia, dicono che l'arancio', chiamato *Pomo delle Esperidi,* fosse portato in Grecia nientemeno che da Ercole. Difatti abbiamo statue di Ercole presso piante d'arancio e con aranci in mano. Ateneo col filosofo Teofrasto, lo fanno venire dalla Persia; il poeta Marrone, dalle Indie. Il fatto è, che fu conosciuto in Europa prima del limone, e che la sua venuta rimonta a data antichissima. A coloro che dicono essere stato portato in Italia alla fine del secolo 13° da viaggiatori Veneziani e Genovesi, farò notare che Virgilio dice: *Aurea mala decem misi cras altera mittam.* Che nel 1200 ve n'era nel convento di Santa Sabina a Roma, che quasi nello stesso tempo si diffuse nel Napoletano e nell'Isola di Sardegna, e che precisamente verso il 1300 cominciò ad essere coltivato in grande. I Genovesi furono i primi che presero a moltiplicarlo e a farne commercio. Nel 1500 esisteva in Francia un solo arancio stato seminato a Pamplona nel 1421 e che vive ancora nell'agrumiera di Versailles.

Sciroppo d'arancio — Prendete 25 aranci, gratucciatene leggermente la pelle gialla in 2 litri d'aqua tepida. Indi aprite gli aranci e con frullino fate

escire la polpa ed il sugo che unirete all'aqua tepida, meno i semi. Mettete in un bacino 10 kili di zuccaro che ridurrete sul fuoco a sciroppo a la *grosse plume*, e quando sia tale versateci l'aqua col miscuglio fatto, lasciate bollire 2 o 3 minuti, togliete dal fuoco, passate allo staccio e freddo conservate in bottiglie. Così pure fate per lo sciroppo di limone.

Conservazione degli aranci. — Prendete sabbia finissima, asciutta, fredda mettetene uno strato in un gran vaso di terra o di vetro — collocatevi gli aranci colla parte del gambo abbasso in modo che non si tocchino — versatevi altra sabbia — coprite, e ripetete gli strati di aranci e sabbia, poi chiudete ermeticamente, e conservate in luogo fresco ed asciutto. Così gli aranci si conservano per parecchi mesi sani. Questo metodo vale anche pei limoni.

Cacao. — (*Theobroma Cacao*). Mil. *Cacao*. - Fr. *Cacoyer, Cacotier*. - Ted. *Cacao*. - Ingl. *Cacao-nut*.

Pianta di circa 15 piedi d'altezza, sempre verde, dell'America tropicale, somiglia il limone. Dà fiori piccoli, giallognoli. Si coltiva come il caffè. Nel linguaggio delle piante: *Salute*. I frutti bislunghi di questa pianta, simili a piccoli citrioli, racchiudono in una poltiglia agro dolce molti semi bianchi (fino a 40) a foggia di mandorle. Questi semi o grani, divenuti di color bruno, grazie ad una specie di fermentazione, sono quelli che in commercio vengono sotto il nome di grani, semi o fave di cacao, e che torrefatti od abbrustoliti convenientemente si mangiano e servono a preparare confetture e misti collo zuccaro e droghe, massime vaniglia e canella, servono pure alla fabbricazione della *Cioccolatta*. I grani del cacao si raccolgono a perfetta maturanza

in Giugno e Dicembre, è in tale stato la polpa che avviluppa i semi è morbida, acidetta, piacevole, molto rinfrescante e salubre, che gli indigeni trasformano in liquore vinoso, bevanda graditissima. Anche nel Nord della Francia, nel Belgio ed in Olanda colle corteccie del cacao si prepara una bibita salubre e piacente. Gli involucri e i germi si utilizzano dagli indigeni per nutrizione dei montoni e come ingrasso. Inoltre dalle sementi si cava un olio che ha la consistenza del burro e si chiama *burro di cacao*, che è un eccellente cosmetico. Si amministra internamente negli organi della digestione, respirazione e dell'apparato orinario, esternamente nell'intestino retto, per stitichezza, emorroidi, screpolature delle labbra, mammelle, ecc. e viene spesso falsificato con sego, midollo, e cera. Del Theobroma se ne conoscono da 15 a 18 specie, delle quali le principali sono: la *Bicolor*, la *Guajanense*, la *Cacao* e la *Speciosum*. Dalla Cacao e Guajanense se ne cava il cacao del commercio. Le regioni che danno il cacao migliore sono *Soconusco* nel Messico, i cui grani di scarto servivono per moneta, ed *Esmeralda* nella Republica dell' Equatore, ma difficilmente quel cacao arriva fino a noi. Dopo viene il Caracca, delle Antille, S. Domingo, Giammaica. Nel 1518 all'epoca della conquista del Messico il cacao era la principale alimentazione del popolo Messicano. Il suo nome di Theobroma dal greco — da *Theos*, Dio, e da *broo* per *brosco*, mangiare — *Cibo divino*. Fu Linneo che lo chiamò così — alcuni dicono per la sua passione alla cioccolatta, altri per deferenza al suo confessore, altri ancora per galanteria, essendo stata una regina, Anna d'Austria, che per la prima l'introdusse in Francia.

La Cioccolatta. — (Mil. *Ciccolatt.* - Fr. *Chocolat.* - Ted. *Schokolate.* - Ingl. *Chocolate*). — Deve il

suo nome a *Sciocolatl*, col quale vocabolo, al Messico, si chiamava una mistura di cacao, di farina di maiz, vaniglia e pepe. Tale pasta era ridotta in tavolette che si stemperavano all' uopo, in acqua calda. La cioccolatta è squisitissima e nutriente cibo, benchè non digeribile per tutti gli stomachi. Si ottiene impastando il cacao torrefatto collo zuccaro e coll'aggiunta per lo più di canella, chiodi di garofano e vaniglia. La cioccolatta, drogata è più saporita e sana di quella che ipocritamente vien detta *alla santé* e che è la più indigesta. Si mangia cruda e cotta nell'acqua. È dannosa ai plettorici e ai troppo pingui e a chi soffre emorroidi e affezioni erpetiche. La cioccolatta si falsifica in mille modi, con farine, gomme, oli, grassi, materie minerali, ecc. I più onesti falsificatori si accontentano della fecola. Si mascherano le falsificazioni con molti aromatici, ond'è che la cioccolatta del commercio più aromatizzata è la più sospetta di alterazione. La *buona* cioccolatta, è untuosa, di un odore deciso di cacao, la sua frattura è a grana fina, unita non si rompe senza naturale sforzo. Cotta nell'acqua o nel latte non ispessisce molto. La *cattiva* cioccolatta, à frattura ineguale, aspetto sabbioso, colore grigio-giallastro e irrancidisce rapidamente. Toccata colle dita perde la propria lucentezza, e quando si fà bollire esala un odore di colla. La cioccolatta assorbe facilmente gli odori stranieri, e perciò non si deve metterla a contatto di sostanze odorose. Esposta all'aria viene attaccata dagli insetti che la riducono in polvere. Va conservata in luogo secco e freddo, altrimenti si altera con rapidità, ammuffa e contrae un sapore sgradevole. La cioccolatta mista e bollita col latte dà un eccellente mistura assai sostanziosa, ma non addatta a tutti gli stomachi e che da noi si chiama *bar-*

bajada, dal suo inventore Barbaja, impresario della Scala al principio del secolo. Primi i Gesuiti, avvertendone la delicatezza e la facoltà nutritiva, insegnarono quella bevanda che divenne la colazione dei giorni di digiuno. Redi nel *Bacco* ci dice che Antonio Carletti fiorentino fù uno dei primi a far conoscere la cioccolatta in Europa e la Corte Toscana ad introdurla. Il Padre Labat, al principio del secolo scorso, se ne fece l'apostolo, e il Gesuita Tommaso Strozzi ne cantò, in poemetto latino, le lodi. Chi abbia letto il Roberti, dice Cesare Cantù, (*St. Un.*, T. XIV, p. 391) noterà questa predilezione delle muse gesuitiche per la prelibata mistura. Tutto il secolo XVII si combattè pro e contro la cioccolatta, il caffè ed il tè. Le dame spagnuole in America, amavano la cioccolatta al punto che non contente di prenderne molte volte al giorno in casa se la facevano servire perfino in Chiesa. I vescovi censurarono bensì tale pratica di ghiottoneria, ma finirono col chiudere gli occhi, e il R. Padre Escobar sottilissimo in metafisica, quanto di manica larga in morale, dichiarò formalmente che la cioccolatta coll'acqua non rompeva il digiuno, perchè *liquida non frangunt*. Fu importata nella Spagna verso il 17° secolo e mercè le donne e i frati l'uso ne divenne popolare. Anche oggi in tutta la Penisola si offre la cioccolatta come da noi il caffè. Passa i monti con Giovanna d'Austria. I frati spagnuoli la fecero conoscere a' loro confratelli di Francia e al tempo della Reggenza anche in Francia era più in uso del caffè. Madama d'Arestrel superiora del convento delle Visitandines a Belley raccomandava al celebre gastronomo suo compatriotta, Brillat-Savarin questa maniera di far la cioccolatta: « Quand vous voudrez prendre du bon chocolat, faitez-le faire dès » la veille, dans une cafetière de faïence, et laissez-le

» là. Le repos de la nuit concentre et lui donne » un velouté qui le rend meilleur. Le bon Dieu » ne peut pas s'offenser de ce petite raffinement, » car il est lui-même tout excellence. » Il medesimo Brillat-Savarin suggerisce che una tazza di cioccolatta dopo il pranzo, invece del caffe è cosa che à il suo merito — e quel gastronomo la sapeva alla lunga. Non sò darmi pace, al pensare, come il fabbricante cioccolatta da noi sia stato preso come tipo di scempiaggine, sicchè ne rimase il proverbio: *Fà una figura de ciccolattee*, e come la parola *ciccolatt* serva al nostro popolo quale sinonimo di rabbuffo. La cioccolatta da noi è considerata come bevanda esclusivamente clericale.

Dose per la cioccolatta. — Per ogni chicchera d'acqua, 60 grammi di cioccolatta.

Dolce di cioccolatta. — Tagliate un panetto francese in fette, bagnatele in due bicchieri di latte, e dopo due ore mettete il tutto a foco in casserola con un pezzo di burro e un terzo di tavoletta di cioccolatta, tagliata in piccoli pezzi. Fate cocere rimestando, finchè gli ingredienti siano incorporati, poi ritirata dal foco la casserola, rimestatevi dentro un pizzico di zuccaro e di vaniglia, tre rossi d'ova, e le tre chiare alla *fiocca*. Fate cocere a bagnomaria in stampo unto ed impanato. Si serve anche coperto di sabajone e cavollatte.

Caffè. — *[Caffea Arabica]*. Mil. *Caffè*. - Fr. *Café*. - Ted. *Kaffee*. - Ingl. *Coffee*.

La Coffea Arabica è un grazioso arboscello, ramosissimo, sempre verde, originario dall'Arabia e particolarmente dall'Abissinia Galla e Kaffa, dove anche

oggi si trova allo stato selvaggio. Dà fiori candidi, olezzanti in Luglio ed Agosto, simili a quelli del gelsomino di Spagna. Ai fiori succedono bacche rosse come le ciliege, che maturano 4 mesi dopo la fioritura e che racchiudono due grani o semi che sono quelli che tostiamo e che ci danno la deliziosa bevanda del caffè. Questi semi quando sono verdi e maturi sono circondati da una polpa dolcigna bona a mangiarsi. Si propaga per seme. Da noi è pianta di serra calda. Nel linguaggio dei fiori e piante: *Allegria*. Numerose le varietà del caffè, che prendono il loro nome non solo dalla differenza specifica, ma dalla provenienza commerciale e geografica. Generalmente tutte queste varietà si riferiscono a tre tipi: *Moka, Borbone* e *Martinica*, che da noi è sostituito col *Porto Rico*. Il migliore caffè è quello che proviene dalla sua patria primitiva, ma rarissimamente giunge in Europa. Il *Moka*, o *Levante* (dal nome del suo antico porto di esportazione) è un prodotto del Yemen montuoso, il suo odore ricorda quello del tè e questo pure rarissimamente ci perviene. È consumato quasi interamente in Turchia, in Asia, in Persia ed in Egitto. Quello che perviene a noi sotto il nome di Moka, è Moka di Zanzibar, di Aden e di Giava a piccoli grani, accuratamente scelto.

L'Olanda tiene il principale mercato del caffè di Giava, come la Germania di quello di Manilla, Londra e Liverpool di quello del Ceylan. Il *Borbone* à molta somiglianza col Moka dal quale ebbe origine, è una delle qualità più ricercate del mercato francese. Fra le mille varietà di caffè che ci manda l'America, la quale fornisce la metà del caffè che si consuma in tutto il mondo, quelle di Campinas, Jungas e Santos sono le migliori, le più scadenti quelle di Baja, Para, S.t Domingo. Il Caffè di

Martinica gode riputazione universale, viene immediatamente dopo i migliori Moka. Il vero Martinica è raro però in commercio. Nel 1872 se ne esportarono soltanto 6000 chilog. Sotto il nome di caffè di Martinica, oggi si vendono le qualità scelte ed accuratamente mondate di *Guadalupa* e *Porto Rico*. Questo è delle qualità più ricercate, ma si altera rapidamente se conservato in luogo non perfettamente asciutto. È impossibile dare una descrizione anche approssimativa del caffè *buono:* in generale dev'essere a grani uniformi. Il suo peso dipende dal grado di secchezza. Il caffè ci giunge tante volte, cattivo per *vizio proprio*, alterato per *fermentazione*, avariato *dall'aqua marina*. Oltre a ciò l'industria della sua falsificazione è delle più fiorenti: arriva a darci il caffè.... che non è caffè. Lo si bagna per accrescerne il peso, se ne sostituisce una qualità all'altra, lo si mischia, lo si colorisce, lo si sofistica in grana e crudo — in grana e torrefatto — torrefatto e macinato. Tutti i semi, tutte le radici, tutti i frutti, tutte le corteccie furono esperite a trovar materie da surrogare, mescolare al caffè. Abbiamo il caffè di cicoria, di carote, di tarassaco, caffè di fichi e di ghiande fabbricato in Germania, di lupini, di fecole, leguminose, caffè di dattoli, caffè di Mogdad *(cassia occidentalis)* altra particolarità tedesca, caffè d'orzo e di malto. Ne volete ancora? S'è arrivato fino alla lirica della falsificazione, a falsificare la falsificazione. Si falsifica anche quella porcheria di caffè di cicoria. Ma dove la falsificazione domina sovrana è nel caffè torrefatto e macinato. La più generale ed innocua è quella che si fà coi *fondi di caffè*, caffè già esaurito raccolto nei Caffè, Restaurants, negli Alberghi e particolare provento dei cuochi delle case signorili. In Francia abbiamo un'infinita serie di caffè, fab-

bricati con tutto quel che si vuole, meno il caffè. Fino dal 1718 Giorgio I. in Inghilterra multava i falsificatori del caffè da 20 a 100 sterline. Ora l'industria è libera.

Due secoli fà il caffè in Europa era sconosciuto. Dalle sponde del Mar Rosso venne a Medina, alla Mecca, a Costantinopoli. Si racconta che alcuni pastori osservarono che le capre che mangiavano le cime fiorite di quell'arboscello diventavano più vispe, onde il Priore di un convento in Arabia le diede in manicaretto a' suoi pingui frati, che soffrivano terribilmente di sonnolenza. Il primo a portare il caffè in Europa, fu Prospero Alpino celebre medico di Marostica, su quel di Vicenza, che lo fè conoscere a Venezia nel 1645. Saliman Aga Ambasciatore della Porta e dell'Armenia fu il primo che nel 1669 lo portò in Francia. Un Armeno della sua Ambasciata fu il primo che aprì una bottega da Caffè sulla Foire S.-Germain, Quai de l'école. Procope, nel 1770, fu il primo che diede a quella bottega il nome e l'aria dei nostri Caffè. Voltaire, Piron, Fontanelle ne furono i primi quotidiani frequentatori. Da Venezia venne a Padova, Milano, Roma. A Roma il più antico Caffè era il così detto *Caffè Veneziano*, chiuso nel 1861, di fronte al Palazzo Sciarra, dove è ora la Cassa di Risparmio. Anche il *Caffè Greco* e quello *delle Case Bruciate*, sono antichissimi e datano dalla prima epoca del caffè.

Il caffè agisce sul cervello, eccita piacevolmente i nervi, rende più attiva la mente, più squisita la sensibilità, feconda la fantasia, e combatte il sonno. Il caffè non favorisce la digestione se non per questo che è caldo. Il caffè non fa mai male, anche il suo abuso non arreca gravi danni. Voltaire e Buffon ne bevevano molto. L'insonnia prodotta dal

caffè non è penosa — percezioni luminose, e nessuna voglia di dormire, ecco tutto. Il caffè oltre il regalare del suo squisito aroma, liquori, confetture, paste, dà una bevanda allegra, deliziosa, ghiotta. Napoleone, che era quel che era, à detto del caffè: « Le café fort et beaucoup me ressuscite. Il me cause » une cuisson, un rongement singulier, une douleur » qui n'est pas sans plaisir. J'aime mieux souffrir » que de ne pas sentir. » Parini lo cantò nel *Mattino*:

> Ma se nojosa ipocondria t'opprime
> E troppo intorno alle vezzose membra
> Adipe cresce, de' tuoi labbri onora
> La nettarea bevanda, ove abbronzato
> Fuma ed arde il legume a te d'Aleppo
> Giunto e da Moca, che di mille navi
> Popolata mai sempre insuperbisce.

Allora quei burloni di medici avevano dato ad intendere che il caffè dimagrisce. Mille diverse opinioni, l'una che fà ai pugni coll'altra, furon emesse circa le proprietà più o meno sanitarie ed igieniche del caffè. Tra il sì ed il no, occupiamoci del modo di mettere insieme una buona tazza di caffè.

E prima di tutto fate aquisto d'un caffè *sano*, di *vero caffè*. Se il vostro droghiere ve lo somministra buono, non cercatene nè la provenienza, nè la qualità: chiudete gli occhi, chè vi ingolfereste in un mare di assurdi e di difficoltà. Non comperate *mai e poi mai* il caffè *tostato — peggio* poi *quello già macinato*. Tostatevelo voi, macinatevelo voi. I semi del caffè non sono altro che una sostanza legnosa che nasconde in sè tutta una ricchezza d'aroma. È quell'aroma che si vuole e si deve cavare da quei semi. E il modo di cavarlo è — *la tostatura prima, la bollitura poi*. Nella prima operazione, la *tostatura*, si deve condurre il seme

allo stato di maturanza aromatica opportuno. Nella seconda, la *bollitura,* si segrega l'aroma, si spoglia la parte legnosa di quella sua graziosa proprietà, per dotarne l'aqua. Tutte e due queste operazioni richiedono una speciale attenzione. Tostate il vostro caffè nel tamburino a carbone, non alla fiamma, prima adagio perchè si scaldi, poi in fretta perchè non bruci. Quando comincia a tramandare quel sudore che lo rende lucido, toglietelo in fretta dal tostino, perchè l'aroma, mercè il grado di calore subito, fa capolino dai tessuti legnosi, nella forma, comune a tutte le essenze, di olio essenziale, che è appunto quel sudore lucente. Se l'aroma, che è volatile, sorte, lo godrà il naso, non la bocca. Quel sudore non deve escire assolutamente. Non lasciatelo scappare — ritirate il vostro caffè che sia di un *biondo foncé* — color tabacco de' frati. Quando è nero, è *bruciato,* e bruciato è *carbone* e col carbone non si fà caffè. Versatelo distendendolo, fatelo raffreddare più presto che potete. Più presto si raffredda, tanto meno aroma si disperde. Il freddo è nemico capitale dell'aroma. Tostato e freddato mettetelo chiuso in vaso o stagnata, in luogo asciutto e *volta* per *volta* macinatene *il solo bisognevole* come *volta per volta tostatene solo il bisognevole.* La bollitura è quella che dà l'ultima mano a sprigionare l'aroma, a separarlo dal seme. Aspettate che l'aqua sia bollente a mettervi il caffè, rimescolatelo un po' — due bolli solamente — e via dal fuoco, copritelo. Tre piccoli cucchiaj ben colmi generalmente bastano per una tazza. Certo che con poco si fà poco, come con niente si fà niente. Più caffè adunque più aroma e sapore. *Il caffè riesce come lo si fà* — è un assioma. Il recipiente in cui deve subire l'ebollizione sia d'una pulitezza da cristallo, senza odore di sorta, (guardatelo da quel tanfo di

chiuso, che è una cosa orribile) non c'è cosa come il caffè per assumere qualunque piccolo odore, è delicatissimo. Quando il caffè è buono, fresco, tostato convenientemente, messo in dose giusta e fatto bollire come sopra, farete un caffè squisitissimo anche nel pajolo della massaja. Ma più lo si custodisce e lo si rinchiude, più conserva la natia virtù. Furono inventate mille fogge di macchinette da caffè, a infusione ed a pressione, razionali ed irrazionali, ma quella a pressione atmosferica, quale attualmente si trova presso quasi tutte le famiglie, è la migliore per comodità, poco costo e semplicità. Tale macchinetta, divenuta popolare, fu perfezionata nel 1856 da Monsignor Gius. Nicorini Canc. Ord. della Metropolitania di Milano. Mercè un tappo a smeriglio si fà salire l'aqua bollente allo staccio superiore, dove s'è messo il caffè lo vi si lascia bollire un po' e ritirata, mercè il vuoto successovi precipita il caffè limpido, saporitissimo. S'abbia però avvertenza: 1° a mettere il caffè sul piccolo staccio solo quando il vapore sorte a sbuffi dallo spiraglio; 2° a tappare lo spiraglio appena vi si è messo il caffè; 3° a tappar bene e non levare il tappo avanti sia precipitato il caffè, perchè se penetra un po' d'aria, addio vuoto e allora depone con tutto suo commodo. Ricordatevi dunque che il caffè *si fà col caffè*, che il caffè è una cosa di lusso, non è necessario. Non fate caffè gramo, è un vero delitto. Bando assoluto a qualunque sorta di ciurmeria di caffè. Se litigate colla borsa, bevetelo di rado, ma bono, ma fresco, ma che sia vero caffè. Non offrite mai caffè gramo. Una tazza di caffè perfido, è un sacrilegio — e oltre l'insulto che reca alle papille olfattorie, e gustatorie, oltre i disturbi epatici dei quali può essere potentissima causa, può decidere moltissime volte dell'onorabilità di casa vostra, della

stima di una persona, della rottura d' un'amicizia. Il caffè non deve essere mai fatto dalla servitù — deve essere esclusivo monopolio della padrona o della padroncina di casa. *Pour la bonne bouche.* — Sentite cosa ne disse Delille:

C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
Sans alterer la tête, épanouit le cœur!
. . . . . .
Viens donc, divin nectar, viens donc, inspire-moi:
Je ne veux qu'un désert, mon Antigone, et toi!
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Reveille tous nos sens; sans trouble, sans cahots,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots:
Mon idee etait triste, et aride, dépouillée;
Elle rit, elle sort, richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.

Un proverbio nostro dice che il caffè per esser buono si deve prenderlo *bollente, sedente* e che *costi niente.*

Canella. — (*Laurus Cinnamommum, Cin. Zeylanicum, o, verum*). Mil. *Canella.* - Fr. *Cinnamome, Canelle.* - Ted. *Zimmet.* - Ingl. *Cinnamon.*

La Canella appartiene alla famiglia dei Lauri, è un albero sempre verde, ramosissimo (s'alza fino a 10 metri) del Ceylan, Borneo, Malabar e Martinica. È detta canella, quasi canna, del suo accartocciamento. Vien però chiamata Cinnamomo e Cinamo, che vuol dire *legno odoroso.* Quella del Malabar chiamasi pure *Laurus cassia.* La sua scorza o corteccia, privata di epidermide e di sottostante tessuto è la droga da noi conosciuta sotto il nome di *canella,* che verde sopra l'albero, diventa bruno-

rossa essicando. À un odore aromatico, grato, penetrante, sapore caldo, piccante, zuccherino. Dà fiori in Gennajo piccoli, numerosi, profumati, biancastri in pannocchia terminale. Si moltiplica per margote e da noi è vegetazione di serra calda. Nel linguaggio dei fiori e delle piante, significa: *Adorazione.* I giardini o boschetti di canella somigliano i nostri boschi cedui. Nel Ceylan la raccolta ascende a 150 kil. ogni anno. La canella del Ceylan, i cui principj attivi sono solubili nell'aqua e nell'alcool, è giornalmente impiegata nella medicina, nella farmacia e nell'economia domestica. Nella medicina si associa utilmente alla china, all'assenzio, ecc., nella debolezza di stomaco, nelle diarree croniche, nell'ultimo periodo delle febbri atassiche o di tifo, nella salivazione spontanea, ecc. I farmacisti apprestano con essa gran numero di preparazioni, un decotto, uno sciroppo, una tintura, un'aqua distillata, ecc. di uso assai frequente, e bene spesso per coprire l'odore ed il sapore disaggradevole di altri farmachi. Tutti conoscono l'uso che ne fanno i profumieri, distillatori, caffettieri, ed i cuochi nel loro laboratorio gastronomico. La canella è droga che si unisce a molti manicaretti, sì di carne che di verdura e frutta. È eccitante, tonica, cordiale. In commercio generalmente si trova quella della China, di Sumatra, di Cajenna, e del Malabar, ma quella del Ceylan, (di colore cedrino-biondo, corteccia sottile, ravvolta in sè) detta anche della *Regina*, è la più apprezzata di tutte. Si falsifica mescolandola con qualità inferiori, o con false canelle, o vendendola già spoglia del suo aroma. Frodi più gravi si fanno colla *canella in polvere*, con farine, polvere d'altri legni, mattoni pesti, ocre, sabbia, ecc. Dalla canella si ricava un olio volatile, aromatico, che serve per liquori e confetture. Dai fiori pure e dalle

foglie si estrae un'aqua spiritosa. Col nome di *Cinnamomum*, fu conosciuta dagli antichi ed era fra le altre droghe, articolo di commercio ricercato e prezioso. Tutti gli autori ne fanno menzione. Salomone parlando alla sposa, nei Sacri Cantici, le dice: *Emissiones tuæ..... cinnamomum cum universis lignis Libani.* Cap. IV, 14. — Plinio, dice che à ogni sua ricchezza nella corteccia « *Omnem in cortice dotem habens.* » Fu sempre ritenuto come un eccitante e riscaldante. S'adoperava per fare l'ippocrasso, detto quindi *Cinamomites* che è il nostro *vin brulé*. Si credeva corroborasse il cervello e giovasse alla vista. Gli Arabi la chiamano *Querfe*, i Persiani, *Darsini*. Gli Indiani ne usavano i rami a far corone per i vincitori. Lodovico Romano nel Libro VI *Delle Navigazioni* al cap. 4 dice che nell'Isola di Ceylan, patria originaria della Canella è credenza che « il Santo Adamo dopo del peccato commesso havere ivi col pianto et con l'astinenza, ricomperata la colpa, la qual cosa affermano con tale congettura che ivi si veggono ancora le vestigia dei piedi suoi di lunghezza di più di due palmi. » Il che si può credere pensando che da Adamo in poi l'umanità à sempre deperito.

Castagna. (*Castanea sativa*, *o*, *vesca*). Mil. *Castégna* - Fr. *Chataigne* - Ted. *Kastanie* - Inglese *Chestnut.*

Il Castagno è un albero a foglia caduca, indigeno, dall'Europa meridionale. Ama terreno sabbioso, argilloso non adombrato da altri alberi, e più d'ogni altro il montuoso. Non viene a più di 800 metri al disopra del livello del mare. Fiorisce in Luglio, dà frutti in Ottobre e per loro teme il freddo. Si

propaga per semina, avendo cura di immergere prima il seme per 12 ore nell'aqua satura di fuliggine e noce vomica, o in olio bollito con aglio, acciò rimangano illese dagli animaletti. Nel linguaggio dei fiori: *Sii giusto verso di me!* Le varietà principali il *Castagno* propriamente detto, che fiorisce precocemente, il cui raccolto è quindi dubbio e dà un frutto piuttosto piccolo e poco saporito, ed il *marrone* che è più grosso, più saporito e nutriente. Il marrone si propaga per innesto sopra il castagno, perchè il marrone seminato produce nuovamente il castagno. Il castagno comincia a fruttificare cinque anni dopo l'innesto, e verso il 60° dà il massimo prodotto. Le piante non innestate, ritardano e sono meno produttive. A 150 anni comincia a deperire e raggiunge i 3-4 secoli. Il raccolto si fà quando alcuni pericarpi cominciano ad aprirsi, un ettolitro di castagne pesa 80 kilogrammi. La castagna fresca contiene 48 % d'aqua e 0,52 d'azoto — il marrone fresco, 54 d'acqua, e 0,53 d'azoto. — La castagna secca, contiene ancora dal 10 al 12 d'aqua, e 0,77 d'azoto ed il marrone secco contiene 1,17 % d'azoto. Si conserva la castagna nel proprio involucro in locali asciutti e ventilati o dissecandola pei graticci. Le castagne messe sui mattoni delle camere, marciscono presto e sono preda degli insetti. Si conservano più a lungo e saporite facendole prima essicare alcun poco al sole. Il castagno dell'Etna avrebbe secondo alcuni 59 m. di circonferenza. La castagna, il qual nome si vuole venuto da *Castano Magnesia*, città della Macedonia è la sposa del focolare, la ghiottoneria dei fanciulli, la Dea delle chiacchere e delle mormorazioni, l'amica del vino generoso e nuovo, ed è maritata in nozze morganatiche al Dio Eolo. È eminentemente farinosa, dà una sana ed abbondante nutrizione. La lessata è

più digeribile, irroratela di vino generoso se non confà al vostro stomaco non ditene male. Mille le maniere di far cocere le castagne. *A lesso* dette *succiole* o *Ballotte*, cotte in poc'aqua sale, finocchio, anice, o con una pianta di sedano. *Lessate monde* (*peladei* o *pest*) sbucciate e cotte con o senza la loro peluria in aqua, sale ed erba bona. *Anseri* o *Vecchioni* (*Bellegott*) quando cotte a lesso, si fanno dissecare al fumo nel serbatojo, sotto la cappa del camino (*agraa*). Il nome di Bellegott viene da *bei e cott*, (belli e cotti) *Bruciate* (*Borœul*) cotte nella padella a fiamma. *Biscotti* (*Bescott*) varietà dei *Vecchioni*, si mettono a seccare col guscio e poi si tengono alcun tempo nel mosto. A questi appartengano i *cuni*, da Cuneo, loro provenienza, cotte in forno spruzzate di vin bianco serbevoli per molti mesi, delicatissime. Le *Veronesi* (*Veronès*) così dette perchè tale maniera di cocerle, ci venne dal Veronese — e si cociono nel forno o nella stufa spruzzate di vino, o con poco burro in casserola. I marroni si fanno anche candire nello zuccaro dopo essere stati arrostiti e si chiamano *marron glacés* — è confettura da *dessert*. La castagna forma l'alimento principale dei montanari. Nel Sienese se ne fa polenta, che nutrisce i più strenui faticatori, i quali non avendo che aqua da bere dicono scherzando che vivono: *del pane dei boschi e del vino delle nuvole*. Il *Castagnaccio* è una specie di pane fatto con farina di castagna, pinocchi ed uva. Fino dalla più remota epoca le castagne tennero il primato fra tutte le sorte di ghiande. Ateo, insigne medico di Antiochia, che le chiama *Sardinias glandes*, perchè le migliori qualità venivano dalla Sardegna, non si perita a rilasciar loro il brevetto di *alimentum effatu dignum* — cibo di straordinaria celebrità — ma, soggiunge che va alla testa — *ca-*

put tamen tentare. Bello! quelle castagne che vanno alla testa... invece. Galeno, si capisce che non poteva digerirle e ne dice corna: *Gastanæ sive elixentur, sive æstuantur, sine denique frigantur, semper sunt pravæ*. Il che vuol dire comunque le ammaniate, sono porcherie. Plinio invece di visceri a prova di bomba, dopo aver detto che dai Greci i marroni erano chiamati *Balani Sardi* (da Balanos, ghianda) testifica che sono eccellentissime: — *castanearum genere excellens;* e che *celerius transmittuntur* che è quanto, di facilissima evacuazione. Virgilio, più sibarita, le mangiava col latte: *Castanæ molles, et pressi copia lactis* (Egl. 2). Tiberio adoperava la parola *balanum* per indicare i vegetali più saporiti. Anche i Romani adoperavano la castagna per farne la farina e pane, come si fa ancora oggidì presso alcune popolazioni. La castagna è da fuggirsi da chi patisce il mal di pietra, soffra di ernie o vadi soggetto a coliche. Francesco Gallina, medico Piemontese, forse da Cuneo che fioriva all'alba del secolo XVII raccomanda di mangiare le più grosse, — *perchè sono migliori di tutti li marroni, e se per lungo tempo si conservano si fanno più saporiti.* E suggerisce alle ragazze bionde, di adoperare il decotto delle loro buccie per conservare il dorato dei loro capelli. È voce di scienza popolare, che mangiando le castagne crude, si popoli la capigliatura di cavalieri erranti. Raccolgo per ultimo la spiegazione chi mi fu data da un R. Padre Oblato di S. Sepolcro a Milano sulla espressione: *far marrone*. Egli dunque mi diceva, che viene da questo, che chi mangia i marroni difficilmente lo può nascondere e ne è quasi sempre sorpreso. Tutto per quello scandaloso matrimonio col Dio Eolo.

Avvi un'altra castagna, detta *aquatica*, frutto d'una pianta annua, che cresce negli stagni e che

richiede almeno 20 pollici d'aqua. Si avvicina alla castagna usuale, è però acre ed astringente. Gli abitanti della Carinzia e del Limosino (Francia) ne fanno anche pane. Dall'Asia ci pervenne portata da Clusio verso la metà del secolo decimosesto, un'altra castagna detta d'*India*, o *Ippocastano*, cioè *castagna cavallina*. È la pianta dei pubblici passeggi, e dà frutti che somigliano le castagne, ma più grosse ed amarissime — vengono mangiate da alcuni animali: — nell'Annover si dà ai cavalli per cibo e nella Turchia a quelli affetti di bolsaggine e per rimedio. I chimici ne traggono un succedaneo della china. La sua corteccia gode virtù tonica febbrifuga. Se ne fà infuso vinoso, tintura ed amido. Raspate nell'aqua, servono assai bene ad imbiancare pannilini e nettare tessuti di lana. Se ne cava eccellente colla, che per la sua amarezza à la proprietà d'allontanare gli insetti. Ridotte in farina se ne può fare pasta cosmetica da toilette — rende la pelle netta e liscia. Il chimico Mousaint à trovato modo mercè una serie di bagni in aqua purissima, di spogliare questa castagna del suo principio amaro, e dissecata al forno, la sua farina è assai nutritiva e si presta a molti usi alimentari. L'Ippocastano fu portato a Vienna nel 1588 e a Parigi fu conosciuto solamente nel 1615.

Cedro. — (*Citrus Cedra*). Mil. *Cedraa*. - Fr. *Cédrat* - Ted. *Ceder*. - Ingl. *Ceder*.

Pianta sempre verde, della famiglia degli aranci e dei limoni, coi quali divide l'origine e la maniera di coltura. Coltivasi molto in Italia, nella Provenza e nel Portogallo. Resiste al freddo più dell'arancio e del limone. Nel linguaggio delle piante significa:

Costanza. Il frutto del cedro, altrimenti detto cedrato, è più grosso del limone, è oblungo, rugoso, di color giallo-verdognolo, à scorza spessa aromatica e tenera, polpa alcun poco acidula. Ve ne ànno cinque varietà. La parte usata è la scorza, che si candisce e si confetta in grossi spicchi, che tagliati in piccoli pezzi servono in cucina per condire frutte giuleppate, per mettere nello *scharlotte*, e al confetturiere per regolarne il panettone ed altre paste dolci. Lo si unisce pure ai pezzi duri dei gelati e nella mostarda. Crudo non è buono. Dal frutto intero si distilla *l'acqua di tutto cedro* che si fabbrica a Salò, celebrata come cardiaca, aromatica antispasmodica e indicata maggiormente nelle affezioni nervose, che le signore del secolo passato poetizzavano col nome di *vapori*. Dalla scorza si cava anche un olio essenziale prezioso e grato come l'*essenza di Neroli*. I semi, al pari di quelli del limone e dell'arancio, servono a far emulsioni amare. Il nome suo vuolsi derivi dal torrente Cedron della Palestina. Secondo Teofrasto Eresio sarebbe originario dalla Persia; Dioscoride chiamandolo *cedro-mela* lo farebbe venire dalla Media e dalla Siria e lo suggerisce alle puerpere. Vetruvio tramanda che dal cedro se ne cavava un olio, che serviva a preservare dalla carie e dalle tignuole i libri e le altre cose che con quello si ungevano, onde quel verso di Ovidio: « Nec titulus minio, nec cedro cartha notetur, (Trist. 1). » Del resto la storia del cedro si confonde con quella dell'arancio e del limone. I famosi cedri del Libano nulla ànno a che fare con questo cedro. essendo essi della famiglia del pino *(pinus cedrus)*.

Ciliegia. — *(Prunus Cerasus, P. Marena Cerarus vulgaris, C. Sativa).* Mil. *Sciresa.* - Fr. *Cerise.* Ted. *Kirche.* - *Cherry.*

Albero indigeno dell'Europa Meridionale, a foglia caduca, originario dall'Egitto. Dà fiori rosei in Aprile, frutti in Maggio e Giugno. Si moltiplica per semi, margotte, divisioni, innesto. Nel linguaggio dei fiori e piante: *Promessa.* Due le sue varietà principali: La *ciliegia*, propriamente detta, col picciolo piuttosto lungo, polpa consistente e dolce — della quale la varietà a *pasta soda*, più grossa delle ordinarie, la *duracina*, che a Firenze è chiamata *Ciliegia Pistojese*, da noi, *Galfion*, nome pervenutoci dalla Svizzera Francese, dove si chiama pure *Galfions*. I francesi la chiamano *Bigarreaux*. E la *marasca*, o *amerana* sì *rossa* che *nera* (cerasus acida) con picciolo più corto, polpa meno consistente, sapore aciduletto, la cui varietà più bella e più preziosa à nome volgare di *Marennoni*. In Piemonte si chiama *Griotte* dal francese *agriote*, quasi acerba. Noto pure il *Cerasus avium*, visciola, ciliegiola, marenella de' nostri monti. La ciliegia è il primo sorriso della Primavera. Si la ciliegia, che l'amarasca, mature sono sanissime, rinfrescanti e non fanno mai male. Giovano nelle affezioni gottose e calcolose. La Scuola Salernitana dice:

Si Cerasum commedas, tibi confert grandia dona:
Exurgat stomachum, nucleus lapidem tibi tollit.
Hinc melior toto corpore sanguis inest.

Si conservano essicate per l'inverno, si fanno cocere e fresche ed essicate, se ne fà giulebbe e la così detta *marennata*, o zuppa di amarasche, chè cotte nel vino con zuccaro e droghe, si versano

sul pane. Facendole fermentare, se ne ottiene una specie di vino, non forte, ma gradevole. Distillandone il succo già fermentato misto a noccioli contusi e a qualche porzione di foglie ammaccate abbiamo il così detto *Kirchen-wasser* (aqua di ciliege). Il migliore è quello della Selva Nera e del Voralberg, dei quali luoghi se ne può dire il principale prodotto. Se ne fabbrica pure nella Savoja francese e nelle nostre Alpi. Unito a spirito di lamponi, alcool, zuccaro e ad una certa quantità d'aqua, si ottiene il *maraschino* specialità della Dalmazia e propriamente di Zara. Macerando le marasche e distillandole con vino aleatico, aromi e zuccaro, si fà pure dell'eccellente *ratafià,* celebre quello d'Andorno. I gambi o peduncoli, costituiscono un volgare rimedio diuretico. Se ne fà decotto in proporzione di 30 grammi in un litro d'aqua. Plinio asserisce che il primo che introdusse in Italia il ciliegio fu Lucullo l'anno 680 dalla fondazione di Roma, e ve lo portò da Ceresunto, città sulla spiaggia del Mar Nero: *Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia.* Può essere che da Ceresunto, dove a detta degli scrittori il ciliegio era superlativo, avesse il suo nome. Ma che il ciliegio ce l'abbia portato Lucullo è una delle tante *bale romane.* Un certo Difilo Sifnio, ricordato da Ateneo, che viveva molto prima di Lucullo, sotto il regno di Lisimaco, uno dei generali di Alessandro il Macedone, parlava già delle ciliege della Campania coll'aquolina in bocca. Nelle torbiere di Dax, nelle Lande, si riconosce perfettamente il tronco del ciliegio. Chi ne volesse sapere di più, legga la *Cersalogia medica* (Basilea 1717), monografia scritta dal celebre Dollfuss. Ad indicare un individuo che si posa a uomo serio e d'importanza, il popolo milanese dice: *el par quel che à taccaa*

el piccol ai scires. E dalle ciliege abbiamo pure il proverbio:

I disgrazi e i paroll hin come i scirès.
Adrèe a vœnna ghen ven dès.

Vino di ciliegie nere. — Ogni chilo di ciliegie occorrono 800 grammi di zuccaro e 6 litri d'aqua. Si pestano le ciliege col nocciolo in un mortajo, dopo si mettono in un recipiente collo zuccaro e si lasciano fermentare per 8-10 giorni, indi si spilla il liquido e si passa allo staccio e si mette in bottiglie.

Zuppa di ciliege o marasche. — Fate sciogliere in un litro di vin rosso due ettogrammi di zuccaro se trattasi di ciliegie, e tre se marasche, un po' di canella, qualche chiodo di garofano e la scorza verde di mezzo limone. Al primo bollore toglietene la schiuma, e con essa le droghe ed il limone. Addensato il sugo, gettatevi dentro le ciliegie o le marasche (nella dose di un chilo) dopo d'aver loro tolto i noccioli. Dopo alcuni subbogli versate il tutto su delle fette di pan francese. Servite questa zuppa fredda o ghiacciata.

NB. Il recipiente sia di terra e mai di metallo che dà cattivo gusto ai frutti.

Coriandolo. — (*Coriandrum sativum*). Mil. *Coriandol* - Fr. *Coriandre* - Ted. *Coriander* - Ingl. *Coriander*.

Il Coriandolo, o *Coriandro*, o *Cimina*, è pianta annua, originaria dell' Oriente e della Grecia, che passò in Italia e nella Francia Meridionale, ove si è resa quasi indigena, e dove si coltiva negli orti. Si propaga per semi in Aprile, si raccoglie in Settembre, cresce dai 30 ai 90 centim. à foglie verdi

chiare, fiori bianchi e porporini in Maggio e Giugno. Nel linguaggio dei fiori significa: *Merito nascosto.* Il suo nome Coriandolo dal greco *coris*, *cimice*, e da *ambluno* rintuzzare, perchè rintuzza la vista. I suoi grani freschi e le foglie verdi ànno un odore disgustoso di cimice, massime quando fà nuvolo e piove, per cui è anche chiamata: *erba cimicina.* Essicati sono gradevolissimi, aromatici, stimolanti. Entra il coriandolo nella composizione di molti liquori in ispecie del *Gin;* serve come droga di cucina ed è condimento aromatico presso i popoli del Nord. L'adoperano per aromatizzare la birra, lo mescolano al pane, lo masticano dopo il pasto, per facilitare la digestione, espellere le flattulenze e rendere gradevole l'alito della bocca. Gli Spagnoli mettono le foglie del coriandolo nella zuppa, alla quale danno un sapore molto forte, e le mangiano pure in insalata. I medici gli assegnano virtù toniche, astringenti. Si amministra in infusione nell'aqua bollente e nel vino. Rivestiti i coriandoli di zuccaro se ne fanno confetti. Pestati e fatti cocere nell'aqua a densa decozione, servono contro le pulci spruzzandone le lettiere ed il suolo. I coriandoli ànno dato il nome a' quei projettili di farina e gesso che negli ultimi giorni del Carnevalone, insudiciano le vie, le case e gli abiti dei Milanesi. Gli antichi consideravano il coriandolo allo stato verde come erba velenosa, atta a produrre vertigini, sonnolenza, demenza. Varrone ci tramanda che il coriandolo trito e misto ad aceto serviva per conservare le carni nell'estate presso i Romani. La manna degli Ebrei somigliava al seme bianco del coriandolo del quale ne aveva pure il gusto (Ex. 16. 31) il che è confermato anche nel libro dei numeri (11. 7) tranne che ivi si aggiunge che la manna aveva anche il sapore del Bdellio, albero Babilonese, trasu-

dante una specie di gomma aromatica ricordato pure da Plauto (Curc. Sc. 2. a. 1). *Tu crocum, tu casia, tu bdellium.*

Dattero. – (*Phoenix dactylifera*). Mil. *Dàtter*, o *dàttal.* - Fr. *Dattier.* - Ted. *Dattel.* - Ingl. *Date.*

Il Dattero, o Dattilo, è il frutto della Palma orientale, albero sempre verde della Barberia, Egitto, Giudea, Siria, America Meridionale e di molte parti dell'Africa. È diritto, arriva fino ai 40 metri d'altezza, e talvolta all'età di 200 anni e può portare più di 100 kilog. di frutto. Il suo legno è amaro e il frutto dolce. Da noi è pianta da serra calda. Si propaga per semi, che con molto calore nascono dopo 6 settimane. Il suo nome dal greco *Dactulos*, dito. perchè questo frutto rassomiglia l'ultima falange delle dita. Nel linguaggio delle piante significa: *Riconciliazione.* Le sue bacche o frutti nocciolosi oblunghi, che danno le sue sommità, sono quelli che noi chiamiamo datteri. Si mangiano freschi e secchi — i freschi sono meno sani. A noi pervengono essicati e a bon mercato. È frutto saporito e di facile digestione, da *dessert* quaresimale. Si condisce dai confetturieri — serve a fare uno sciroppo zuccherino e a prepararne colla fermentazione un liquore inebriante, una specie di nettare o vino che una volta in Oriente era riservato ai soli sovrani. In Oriente il dattero è condimento di pane e cibo ai quadrupedi. Coi semi torrefatti del dattero, si prepara un caffè in Francia, che per la sua innocenza può collocarsi al limbo. In medicina è adoperato come pettorale, raddolcente Bonastre ottenne dai datteri, succilaggine, gomma, zuccaro e albumina. Il midollo della palma si mangia come

un ghiotto boccone. Il calice dei fiori è adoperato come vaso da bere. I rami della palma lavorati si distribuiscono coll'ulivo, nella domenica, chiamata perciò delle Palme, in ricordanza dell'entrata trionfale del Salvatore in Gerusalemme. Le sue foglie servono a fabbricare corde, gomene, stuoje, cesti, ecc. In Spagna e Sicilia avvi la palma, ma in proporzioni molto modeste e i suoi frutti non riescono mai o quasi mai a maturanza. E questa la *Palma* che si dava ai vincitori delle battaglie — è di questa che ancor oggi corre il detto: *Avere la palma, conquistare la palma.* Del dattero ne parla Paolo Egineta e Zenofonte nel 2° libro della spedizione di Ciro, che li cita come un cibo divino, riservato ai soli ricchi. Molti soldati di Alessandro il Grande ci avevano lasciata la pelle per averne fatto delle *pelli.* Fino d'allora si candivano perchè i freschi eran fin d'allora ritenuti indigesti e nocevoli ai denti — tanto che appena mangiato, si sciaquava la bocca.

Fico. — (*Ficus carica, F. sativa*). Mil. *Figh* - Fr. *Figue.* - Ted. *Feige.* - Ingl. *Fig.*

Il Fico è albero a foglie caduche, che cresce spontaneo nel mezzodì d' Europa. Viene in tutti i terreni, desidera posizioni calde, soleggiate, asciutte, difese dai venti, teme sopratutto i balzi di temperatura. Si propaga per margotte, polloni, tallee. Non ama essere tagliato, perchè avendo tessuto a fibre rade, facilmente ne soffre per l'aqua che vi può penetrare, e quando è necessario bisogna ricoprire il taglio con mastice, catrame, ecc. Comincia a dar frutto il 3° anno. Se ne conoscono 62 varietà — tra le quali alcune non mangiabili e velenose. Il

nome di Fico dal greco *phyo*, produrre, a cagione della sua fecondità e nel linguaggio delle piante significa pure: *Fecondità*. I fichi primaticci sono chiamati *fioroni*, e sono i frutti, il cui germe era già sul ramo nell'autunno precedente. Maturano in Luglio e sono meno saporiti dei tardivi ed autunnali. Tranne un gran gelo, il fico dà un prodotto quasi sicuro. In Italia e negli altri paesi meridionali dà un frutto che è un vero sciroppo fisso e profumato. Per farlo essicare, scegliere le varietà precoci. L'essicamento al forno lo rende meno bello e meno saporito. Il fico frutto, contiene il 65 % d'aqua. Nell'Africa e nel Levante vi sono piante che danno fino a 300 kilog. di fichi. In China è chiamato *cheu-dze*, fresco à il colore dell'arancio, secco prende la forma rotonda e s'infila come da noi il rosario, si conserva dolcissimo e prezioso per i viaggi. I rami teneri del fico e le sue foglie staccate dalla pianta, come pure il gambo del frutto immaturo al luogo della rottura tramandano un sugo bianco lattiginoso che è alquanto corrosivo, e serve a cagliare il latte, e come rimedio volgare a guarire i porri sulla pelle. Il legno del fico è assai leggero e s'adopera per certe particolari industrie. Le foglie rigide e di un verde carico, sono adatte a pulire i vetri ed i cristalli. La decozione di dette foglie ridona il colore alle stoffe di lana, scolorate per lavature. Il *Sicomoro* sul quale è salito il piccolo Zaccheo, per vedere Gesù, è la varietà, *fico moro*, o *fico d'Egitto* e di *Faraone*. È altissimo, cresce a Rodi, nella Siria ed in Egitto dove è indigeno. Dà frutti dolciastri tre o quattro volte l'anno. Il Fico si mangia fresco ed essicato ed è sempre cibo nutriente, sano e pettorale. Sono celebri quelli di Calabria, Sicilia e Smirne. Si usa mangiarlo col prosciutto, col salame. Se ne fa ghiotta frittura, im-

boraggiandoli sbucciati, con ova e pane Se ne fa perfino salame. La buccia è indigesta onde il proverbio: All'*amico pela il fico e la persica al nemico.* Frate Ambrogio da Cremona asseriva che perchè il fico sia meritevole da portarsi in tavola dev'essere perfetto, cioè deve avere il collo torto, l'abito stracciato e l'occhio lagrimoso. Per la colazione sceglieva quelli che la mattina per tempo trovava bucati dagli uccelli. Forse da lui quel proverbio: Il fico vuol avere collo da impiccato e camicia di furfante, che nel nostro dialetto suona così: *El figh per vess bell el dev vess lung de coll e rott de pell.* L'abuso anticamente si credeva non solo regalasse coliche, ma provocasse sudori e generasse pidocchi, rogna ed altre sordidezze. La Scuola Salernitana ne canta le lodi così: *Scropha, tumor, glandes ficus cataplasmate cedunt, Iunge papaver ei, confracta foris trahit ossa.* Tutti gli scrittori greci ebbero pure lodi per il fico. Era tradizione che fosse la passione di Ercole. Platone era sopranominato *l'amante delle uve e dei fichi.* Galeno che non mangiava frutto alcuno aveva delle tenerezze pel fico e per l'uva, che chiamava *meno inutili*, e ne proclama le virtù tra le quali *vocis splendorem facere*, però soggiunge che fa venire la pancia obesa e cita ad esempio i custodi delle vigne, gli ortolani — onde forse l'altro proverbio: *salvare la pancia per i fichi.* Gli Ateniesi ne tenevano sacra la pianta chè fu loro portata da Naxio Dionisio. Filippo, padre di Perseo in Asia cibò il suo esercito coi fichi e Plinio difatti racconta che in molti luoghi il fico teneva luogo di pane. In Sicilia fu portato da Titano Oxilon figlio di Osio. Dai Greci si mangiavano pure in insalata e il volgo li faceva essicare salati al sole. I Persiani ed i Greci erano ghiottissimi del fico secco. Lo cocevano colla maggiorana, l'issapo

ed il pepe, e lo davano anche ai malati. Gli atleti si rinvigorivano coi fichi a prepararsi alla lotta. Si vuole che Mitridate a sicurezza del veleno che prendeva, mangiasse fichi secchi con ruta e sale quale antidoto. Se ne faceva pure un liquore vinoso che chiamavano *Sycites* o *catorchites*. Fu sotto il fico che furono trovati i due fondatori di Roma mentre erano allattati dalla lupa - che dal nome del fico, *Ruminal*, presero il nome di Romolo e Remo. Svetonio ci riferisce che ad Augusto piacevano sommamente i fichi freschi, e che li mangiava anche prima di cena — *Ficos virides biferas maxime appetebat vescebaturque ante cenam*. Cap. 7. I fichi presso i Romani erano impiegati a provocare lo sviluppo del fegato nei volatili. Fra i piatti, che Orazio numera nella Satira del Banchetto, figura il fegato di un'oca bianca, nutrita da molto tempo con fichi grassi. Pierius sosteneva che il nettare, l'ambrosia degli Dei era il sugo del fico. Ippocrate nel lib. 2 De Dieta, dice: *Est et ficus cum cibis bona et meracum vinum abipsa*. Cioè di bergli sopra del vino — tutto all'opposto del nostro proverbio: *al fico l'aqua ed alla pera il vino*. La tradizione vuole che la calata dei Normanni si debba al fico - chè erano golosissimi di provarne la tanto decantata bontà. Scrive, infine, il Savonarola, che al suo tempo, in Padova, un garzone mangiò 40 libbre di fichi al padrone, *et poi si morì ethico*. Castor Durante fece un poema sul fico nel 1617. La tradizione vuole che Giuda si appiccasse ad una pianta di fico.

Fico d'India (*cactus opuntia vulgaris*, *Ficus Indica*). — È originario dall'India e dall'Africa, da noi cresce in Sicilia e nelle Provincie Meridionali in luoghi asciutti ed aridi. È un alberetto dai 2 ai 3 metri, che vive fino ai 50 anni, dà fiori giallastri, frutti rosei da Agosto a Dicembre, della forma del

fico. Contengono una polpa refrigerante, salubre, mangiabile, purchè se ne sputino i semi, e rende l'orina color rosso sangue. Sono alquanto scipiti. Le sue foglie tagliate a metà ed applicate sulle parti dolenti per artrite e pleurisia, danno spesso ottimo risultato. Sono adoperati per fabbricare alcool e forniscono una salsa che per il povero sostituisce quella del pomodoro. Se ne fà pure mostarda, e se ne estrae una materia colorante color cremisino

NB. Per conservare il fico bisogna essicarlo al sole. Coglierlo sul meriggio in giorno soleggiato, ben maturo — ed essicarlo il più presto possibile — guardarlo dall'umido, dalla pioggia, e rimoverlo e rivoltarlo spesso. Scegliere le qualità primaticcie per godere del sole ancor forte e caldo.

Fragola. — (*Fragaria vesca*). Mil. *Maggiostra* - Fr. *Fraise*. - Ted. *Erdbeere*. - Ingl. *Strawberry*.

Pianticella erbacea perenne, indigena, originaria delle Indie. Vuole terreno sciolto, fresco, concimato con materie vegetali, preferisce esposizione non molto soleggiata. Si moltiplica per rampolli. Se ne conoscono 9 varietà. Quella coltivata da noi è la *bifera*, spontanea dei nostri boschi e monti. Il suo nome dal vecchio verbo latino *fragare*, (*odorem emitto fragando*) olezzare, d'onde la parola *fragrantia* e la nostra *fragrante*. Nel linguaggio dei fiori: *Bontà perfetta, Delizia*. Tutti conoscono, la bellezza graziosa, la bontà salubre, il delicato profumo di questo primo bacio del sole alla terra. È uno dei frutti più preziosi, che abbondanti e spontanei, somministrano i nostri monti. L'artificiale coltura ben riescì a produrne di più appariscenti e grossi e ad acclimatarne di esotici, come la *Grandiflora* del

Surinam e la *Chiloensis* od *Ananas* (introdotta in Italia nel 1774 dal maresciallo conte Della Torre, di Rezzonico, castellano di Parma, ecc.) dell'America — ma non ad eguagliare le modeste, non meno che soavissime fragole che apporta alla città la graziosa montanina. Si mangiano sole, con zuccaro, rhum, vino e latte, il quale è da sconsigliare perchè gli acidi del frutto facilmente lo coagulano. È molto digeribile la fragola, ma poco nutriente. Con opportuni processi se ne fabbricano conserve, sciroppi, per gelati, ecc un liquore vinoso ed un'aqua distillata usata come cosmetico e come aromatizzante. La radice, i gambi e le foglie ànno virtù astringente e può usarsene il decotto, nelle diarree e nell'ernaturia. Il dott. Klekzinsky di Vienna insegna che colle foglie della *Fragaria sylvestris* raccolte tosto dopo la maturanza del frutto, ed essicate al sole, o leggermente torrefatte, se ne ottiene un infuso verdastro di odore gradevole, di sapore astringente, che ricorda il tè e che fornisce una piacevole bevanda dietetica (W. Med. Wochenscrift, 1885). È da fuggirsi la fragola dai paralitici e da quelli che soffrono disturbi cardiaci, erutazioni, pirosi. L'uso smodato provoca eruzioni diverse alla pelle. Lobb osservò che diminuisce i calcoli e Linneo che scioglie il tartaro dei denti, che egli stesso guarì dalla gotta col suo uso e ne scrisse una dissertazione *De fragaria vesca.* Ma lo svedese Cullen non gliela mena buona nel suo trattato di *Materia medica.* Geoffroy compendia in queste parole le virtù della fragola: « *Fraga refrigerant, sitim sedant, æstum ventriculi compescunt, alvum emolliunt, urinam provocant, arenulas expellunt, parum nutriunt, fugacemque alimoniam corpori exibent.* » La fragola venne in ogni tempo tenuta in conto di frutto miracoloso. Non vanno d'accordo i Greci

nel suo nome e cognome, ma ne parlano Dioscoride e Teofrasto con ammirazione. Myrepsi Alessandrino ne scrisse le glorie in 48 capitoli, tradotto ed illustrato da Leonardo Fuchsio e stampato a Basilea nel 1549. Virgilio nell'Egl. 3 non la dimentica: *Qui legistis flores et umi nascentia fraga.* Nè la dimentica quel sibarita d'Ovidio: *Mollia fraga leges.* Murat, il *brillante* delle battaglie napoleoniche, amava le fragole col sugo d'arancio.

NB. Per la *conserva* vedi *Albicocca.*

Fungo. — *[Fongus].* Mil. *Fonsg.* - Fr. *Champignon.* - Ted. *Schwamm.* - Ingl. *Mushroom.*

Il nome di *Fungo* — dal greco *Sphongos*, sponga, a cagione della loro sostanza spongiosa, d'onde il *Fongus* dei latini — è dato a certe vegetazioni che si allontanano dalla comune, per natura, sostanza, forma, mancanza di foglie, di fiori. Ve ne sono d'ogni grandezza, d'ogni forma, filamentosi, membranosi, schiumosi, tuberosi, a carne consistente, spongiosa, coriacea, sugherosa, compatta. Alcuni danno seme, altri no. Infinito il numero delle specie: se ne conoscono più di 3000 varietà, ve ne sono in famiglia, a gruppi, solitari. Aderiscono al suolo o sul corpo sul quale vengono, per mezzo di fibrille, che non sono radici. Esalano un odore particolare ed umido, che è comune a tutti, con alcune gradazioni fra le diverse specie. Il sapore non è meno variabile — ordinariamente è sapido, acre, bruciante, stittico acido nauseante, aromatico a seconda del sugo del quale sono imbevuti. Amano luoghi boschivi umidi e grassi, vengono sulle sostanze vegetali ed animali in decomposizione. L'umidità calda ne genera lo sviluppo e la moltiplicazione principalmente in

Autunno e Primavera. Vogliono i climi delle zone temperate. Le stesse specie di funghi non compariscono indifferentemente in tutte le stagioni. L'Asia boreale, la Cina, l'America settentrionale abbondano di funghi. Anno sviluppo rapido, istantaneo compariscono da prima come piccoli filamenti o fibre che poi si tumefanno e s'ingrossano e crescono tosto a vista d'occhio a formare il fungo perfetto. Questo primo stato si chiama *carcite* o *bianco di fungo*. Una sola notte vede apparire migliaja di funghi, alcune ore, alcuni minuti bastano, a diverse specie per pervenire al loro ultimo sviluppo. L'assenza della luce e un'atmosfera tranquilla accelerano singolarmente la loro moltiplicazione. Pervenuti alla maturità emettono de' piccoli corpuscoli tondi, chiamati *seminoli*, è l'ultimo loro prodotto, come i semi nei vegetali. Sono finissimi, quasi polvere e situati sia nell'intera superficie, sia nella superficie superiore, sia internamente e vengono alla luce per laceramento o morte del fungo. La pioggia li fà deperire facilmente. Sono preda degli insetti e di alcuni animali erbivori, e i più avanzati in età, sono preferiti dagli insetti. È annesso dai chimici che sono potentissimi agenti d'ossidazione, e d'azotazione. I commestibili contengono secondo le varietà da 84 a 94 parti d'acqua, il resto è un composto di sali e sostanze organiche, vale a dire olii essenziali, materie resinose, grasse, coloranti, zuccherine, acidi organici diversi, materie gelatinose, gommose, raramente fecula-cellulosa, di composti azotati albumine ecc. Altri sono eduli, altri velenosi. Teoreticamente è impossibile dare una ragione, un indizio che distingua sicuramente gli eduli dai velenosi. Bisogna affidarsi, più che al medico alla conoscenza pratica locale delle specie, della forma, taglio, colore, aspetto, odore e sapore. A migliaja

sono gli scienziati che ne parlarono, e tra questi il milanese Vittadini (1), ma fin ora la scienza non à detto l'ultima sua parola. S'è bensì trovata la maniera di coltivarli, ma su tante specie di funghi saporiti, appena s'è riescito di coltivarne le meno pregiate. Il progresso verrà non dubitiamone. Ma frattanto occhio alla padella! In generale rifiutare tutti i funghi non sani, o che cominciano a decomporsi, quelli che *rotti* tramandano un' umore lattiginoso, che *crudi* sono acri, che tingono in rosso la carta azzurra, che presentano una *superficie viscosa*, od umida, o *macchiata*, o *brinata*, che cambiano di colore rompendosi. Non vi affidate mai ai volgari esperimenti, che i funghi velenosi anneriscono il cucchiale d'argento, la cipolla, ed il prezzemolo ecc. Non acquistate mai funghi secchi sulla piazza, nè dal droghiere. Non mangiate funghi alle osterie, alberghi, principalmente di campagna. Se la vostra golaccia vi à pigliato nel trabocchetto e avete mangiato funghi velenosi — eccovi la ricetta del Mantegazza. Prima di tutto sappiate che il più delle volte i sintomi dell'avvelenamento compajono molto tardi, magari sette od otto ore dopo il delitto. Appena v'accorgete vomitate, cercate liberarvi subito delle materie velenose col vomito e col secesso. Cacciatevi due dita in bocca, la barba di una penna, aqua tepida molta — e se non vi riesce: solfato di rame o di zinco: mezzo grammo in cento grammi di aqua comune, — a cucchiaj ogni 5 minuti: purganti forti. Calmate i dolori con cataplasmi sul ventre — e se vi coglie stupefazione, cognac, rhum e frizioni secche ed aromatiche. Non prendete mai latte, compireste l'opera del veleno.

Che che ne sia il fungo dà un piatto molto sa-

(1) *Tentamen mycologicum.* Milano 1828. Descrizione dei funghi mangerecci più comuni dell'Italia e de' velenosi. Milano 1835.

porito e ghiotto. Si frigge, si *trifola*, si unisce a mille intingoli, copre delle sue ali il risotto, regna sovrano nella polenta. È indigesto mangiandone in quantità, ma à virtù stomatiche e corroboranti, dovuto agli aromi dei quali è ricco. Si conserva pure per l'inverno in speciale salamoja o concia, e secco. Gli antichi credevano fosse il prodotto del tuono e del fulmine, per cui lo addimandavano *calabates*. Anche loro furono sempre ghiotti dei funghi — e chi à potuto far capolino nel *tablinum* dei Romani, vi avrebbe veduto i loro senatori mondare, essi medesimi, i funghi con un coltellino a manico d'ambra, perchè, i ghiottoni, ne volevano sentire anticipatamente col loro naso senatoriale gli effluvj del primo profumo. È ben vero che anche allora la razza dei funghi assassini faceva la pelle a molti, per cui avevano il proverbio: *Tanquam fungus strangulat.* Anzi alcuni filologi pretendono che *fungus*, venga da *funere* per la sua parentela antichissima coi necrofori. Orazio, quel dell'aurea mediocrità, decantava i pratajuoli: *pratensibus optima fungis Natura, cæteris male creditur.* Plinio li chiama: *gulæ novissima irritamenta.* Difilo filosofo li commenda, e Clemente VII ne morì avvelenato.

Conservazione per essicazione. — Si mondano e tagliati a fette si sospendono ad un filo e mettono al sole finchè sono ben secchi, poi si conservano in luogo secco. Quando si vogliono adoperare, si mettono in aqua tepida a farli rinvenire. Talvolta si seccano semplicemente al forno dopo averli immollati in aqua calda. Impiegando il metodo della salatura, si tuffano prima nell'aqua quasi bollente, si asciugano premendoli in biancheria assorbente si dispongono su strati, separati per strati di sale, in vasi profondi, che non siano nè di rame, nè di piombo, nè di zinco. Quando si vogliono

preparare si mettono in aqua tepida come sopra. Si possono conservare riducendoli in polvere col mortajo, passandoli allo staccio e conservando in vaso di vetro o porcellana ermeticamente chiuso. Questa polvere aromatizza squisitamente legumi ed intingoli.

Conservazione all'olio. Si scelgono sani, giovani, piccoli e freschi. Si mondano, si lasciano asciugare all'aria, si scottano nell'aceto bollente si lasciano sgocciolare e si rinchiudono in vasi di vetro ricoprendoli d'olio d'oliva. Vi si può aggiungere qualche aroma come canella, garofano, e foglie di lauro. Lo stesso si opera pei tartufi, soltanto che invece di scottarli nell'aceto, si fanno bollire per un quarto d'ora nel vino bianco e non vi si aggiunge droga.

Frittura di funghi. — Dai funghi detti *Ferree* da noi. (Fungo porcino, Ceppatello, *Boletus esculentus)* levate l'ombrello (la *cappella*) mondate, infarinate e fate friggere al burro. Frittura ghiotta.

Triffolato. — Sfettate i funghi, distendeteli e dieci minuti prima di farli cocere aspergeteli di sale — e prima di metterli nella casseruola versatevi un po' d'aqua, spremeteli — ciò toglie loro un certo sugo aqueo che li rende migliori. Nella casseruola, o meglio padella di terra, fate friggere burro con poco olio, inchioda, aglio trito — e quando quest'ultimo è colorato — aggiungete i funghi con poca drogheria. Lasciate cocere lentamente scoperti e a metà cottura, unitevi prezzemolo e una piccola foglia di menta triturata.

NB. Gli ovoli *(Agaricus Cæsareus)* da noi detti *Cocch* — sono ghiottissimi crudi, tagliati assai finamente e cospersi di pepe ed olio. Nell'olio, aromatizzato con foglie di lauro, si conservano molto tempo in fette sottilissime, ed accompagnano gradevolmente i lessi.

Garofano. — *(Cariophyllus aromaticus, Eugenia Cariophyllata, Myrtus Cariophyllus).* Mil. *Garofen - Stacchett de Garofen.* - Fr. *Girofle.* - Ted. *Würznelken.* - Ingl. *Clove.*

Questo non è il fiore dei nostri giardini, il garofano *diantus*, ma un grosso albero sempre verde, che cresce nelle Molucche, dove si chiama *Chanque*, e fatto indigeno nelle Indie Orientali, a Zanzibar, nella Guajana, ecc. Raggiunge talvolta l'altezza di 12 metri, à la forma dell'alloro e vita secolare. Il nome di questo albero, rarissimo in Europa, viene dal greco, *carion* noce e *phyllon* foglia. Nel linguaggio delle piante è l'*emblema della dignità, del lusso.* I così detti *chiodi* o *punte di garofano*, sono i frutti del *Cariophyllus aromaticus*, disseccati prima che siano maturi. I suoi fiori odorosissimi, dapprima bianco-latte, più tardi prendono un color rosso vivacissimo, per modo che l'albero è di un effetto sorprendente. Si raccolgono i fiori innanzi che si aprano, da Settembre a Febbrajo, si fanno essicare al sole, e sotto l'influenza dell'aria e della luce, l'essenza che in abbondanza contengono li imbrunisce e loro comunica quella tinta bruno-rossa caratteristica, che si chiama *bruno di garofano.* Ànno la forma di un piccolo chiodo (d'onde il loro nome), sapore forte, piccante, piacevole. Sono coronate da quattro punte ed il peziolo capolino che trovasi nel mezzo è il fiore risecco. In commercio, si conosce il garofano di *Borbone* e di *Cajenna*, ma il migliore è quello delle Molucche ed è perciò che sotto questo nome passa quello di Zanzibar da dove ne vengono importati in Europa circa 30,000 quintali annualmente. Le buone punte di garofano devono

essere rigonfie, tenere, sotto la pressione dell'unghia. Si deve vedere escir l'olio essenziale, e ciascuna punta dev'essere provveduta della sua testa intera. Se l'ànno perduta, se sono leggere, dure, la merce è vecchia o già spogliata della sua sostanza con la distillazione. Il garofano si falsifica principalmente in Olanda. I chiodi di garofano si adoperano più come aroma nella Cucina e nella distilleria, che come medicamento. Sono per altro stimolanti e si possono amministrare sotto diverse forme a dosi misurate. Dai Molucchi allorchè sono verdi li condiscono con aceto e sale. L'olio di garofano è usato come profumo, e per calmare come cauterizzante, i dolori dei denti offesi. Si falsifica con olii, grassi e allungato con àlcool. I frutti del garofano sono conosciuti sotto il nome di *Antofli*. Sono mandorle quasi secche contenenti un nocciolo duro — ànno sapore e odore di garofano, ma leggero. Freschi si condiscono con zuccaro e si mangiano dopo il pasto per facilitare la digestione. I peduncoli rotti vengono chiamati *griffi di garofano*, sono piccoli branchi minutissimi, grigiastri d'un sapore e odore fortissimi. S'impiegano nella distilleria per liquori e profumi. Era conosciuto il garofano dai Greci e dai Latini come droga e come medicamento e ne era celebratissimo. Ne parla Serapione, e Plinio al 12° lib. c. 7. Ne parlò Lodovico Romano al 6° lib. cap. 25, e Marco Paolo Veneziano al 12° lib. c. 38. Presso i Romani serviva anche a dar bon alito alla bocca. Da noi lo si unisce alla frutta in giulebbe, a quella conservata nell' alcool, entra nella confezione del *vin brulé*, e nella pasticceria.

Ginepro. — *(Juniperus comunis)* Mil. *Zenever.* - Fr. *Génevrier.* - Ted. *Walchhalder.* - Ingl. *Juniper.*

Il Ginepro è un arboscello che diventa anche albero dell'altezza di cinque, sei metri, sempre verde, indigeno, ama esposizione poco soleggiata, terreno leggero, resiste a qualunque freddo. Non vegeta bene in luogo umido, anzi vi perisce, vuol vivere e crescere nelle più aride ed alte montagne, fra ciottoli e pietre. Dà fiori giallicci in Maggio cui seguono, sugli arboscelli femmine, frutti sferici piccoli di un azzurro nericcio, che maturano l'anno susseguente. Si propaga per seme ed innesto. I Botanici ne contano 85 varietà, fra le quali il *comunis* che è quella dei nostri monti. Il suo nome dalla radicale celtica *nup*, che significa aspro, ruvido. Nel linguaggio delle piante: *asilo, soccorso.* Le sue bacche o frutti ànno un gusto aromatico, dolce-amaretto e contengono della vera tiberintina. Si usano in cucina per aromatizzare le carni, principalmente quelle che si vogliono conservare, come *lingue*, *coppe*, ecc. Si mettono nella salamoja, in salse e conce, e servono a dar gusto ai selvatici, e a far diventare tordi i merli. I tordi e le grive ne sono ghiottissimi e la loro carne à sapore di ginepro. Il liquorista ne usa per aromatizzare liquori, vini, birra. Se ne fà un estratto, un'aquavita di ginepro detto *gin* molto in uso in Inghilterra — da noi se ne fà della buona sul Bergamasco. Il ginepro dà un olio essenziale, di cui è ricchissimo, adoperato in distilleria e farmacia. Dai vecchi tronchi del ginepro geme una resina secca e trasparente, di odor soave che si brucia, nota sotto il nome di *sandracca*, la quale viene adoperata anche per fare

una vernice liquida. Il legno, tenace assai e durevole, quasi incorruttibile, serve per molti lavori da falegname ed intersiatore. La medicina assegna alle sue bacche virtù toniche, stimolanti, diuretiche, diafaretiche, antierpetiche. Ne fà un infusione col vino e coll'aqua e le distilla, ne compone un *rob* attivissimo nelle inappetenze e flattulenze. Fanno parte di molti composti e segreti polifarmaci e costituiscono la base principale del vino diuretico *Trousseau*. Si usano le frizioni coll'olio contro i dolori reumatici e le contusioni. Bruciato il suo legno insieme alle foglie ed alle bacche dà una fiamma viva allegrissima, sparge una grata fragranza, serve a disinfettare camere e locali, ad allontanare le zanzare, ed il cotone e le lane imbevute del suo fumo si applicano con frutto a doglie reumatiche e gottose. I montanari bruciano il ginepro alla vigilia di Natale per allegria. Le ceneri ànno pure virtù diuretica, dovuta ai sali che contengono. Giobbe ridotto all'ultima miseria, si lamenta che vien deriso anche da quelli che miserabili alla lor volta si cibavano perfino delle radici di ginepro. (Cap. 30, 4).

Giuggiola. — (*Zizyphus vulgaris*). Mil. *Zenzuin.* - Fr. *Jujube.* - Ted. *Brustbeere.* - Ingl. *Jujube.*

Il Giuggiolo è un arboscello a foglia caduca, che diventa anche albero ramoso, spinosissimo. Vuole esposizione soleggiata e difesa, terreno buono, teme l'umidità, resiste al freddo. Si propaga per polloni, per innesto, vegeta lentamente. Mette le foglie ultimo di tutti, fiori piccoli, gialli, solitari, in Giugno, frutti o bache rosse della forma e grossezza dell'oliva, matura a tardo autunno. Conta alcune varietà. È originario della Siria, si rinviene anche

spontaneo nelle siepi delle montagne calcaree di Val di Noto. Nel linguaggio delle piante: *Sollievo.* Il frutto, benchè più apprezzato della *Lazzeruola*, è poco utile, perchè da noi non matura abbastanza e però si mangia appassito. Il legno, assai duro, serve all'ebanista, al tornitore e piglia bon pulimento. Sesto Papinio, console sotto Augusto, fu quello che primo lo portò in Italia dall'Africa. Plinio lo chiama *jujubas*. La giuggiola è digeribile e può conservarsi secca. Se ne fanno decotti soavi e paste pettorali, ma questa è arte superiore. Il popolo che la vede e la mangia quasi sempre immatura dice per ironia: *andare in brodo di giuggiole.*

Lampone. — (*Rubus idæus*). Mil. *Fambrosa.* - Fr. *Fambroise.* - Ted. *Himbeere.* - Ingl. *Raspberry.*

Piccolo arbusto perenne a foglia caduca, che cresce spontaneo in molti paesi d'Europa, e singolarmente nei climi temperati e freddi. Viene in piena terra, vuol terreno fresco, sabbioso, sostanzioso, esposizione di tramontana, ombreggiata alquanto. Dopo 8-10 anni comincia a deperire. Da Maggio a Giugno à fiori rossi o bianchi, pelosi, in piccoli corimbi, ai quali succedono frutti rossi, vellosi. Si moltiplica dividendo le radici in autunno. È detto *Rubus idæus* dal monte Ida dove i Greci, teste Dioscoride, asseriscono d'averlo scoperto i primi. Nel linguaggio dei fiori: *Dolcezza di linguaggio.* Deve essere colto appena sia maturo, perchè facilmente si guasta e cade. Il lampone è uno dei frutti più salubri e profumati — è succoso rinfrescante, di sapore gratissimo. È suscettibile di fermentazione vinosa, acida alcoolica. Contiene un olio essenziale solubile nell'alcool e nel vino, ma non nell'aqua. Se ne fa sciroppo col succo solo — unendovi l'aceto se ne à

l' acetosa che è gradevole e rinfrescante. Le foglie sono astringenti, i fiori diaforetici. I frutti si mangiano crudi col vino e la panna, collo zuccaro se ne compongono conserve, sorbetti, gelatine, ecc. Si candiscono, danno profumo ad aquavite e liquori — se ne fà aceto e si adoperano per aggiunger forza e fragranza a quello di vino. Il nome di *Fambros* viene da *Ambrosia* per il grato sapore che lascia in bocca. Dai Romani era chiamata *Mora Vaticana*, Sorella del *Fambros* è,

La *Mora* (*Rubus fructicosus vulgaris*). Mil. *Môra*. - Fr. *Mure de ronce*. - Ted. *Brombeere*. - Ingl. *Blackberry*) prugnola del rovo il cui arbusto, ovunque diffuso, dà fiori bianchi o rossicci da Maggio avanti, e frutti neri. Nel linguaggio dei fiori: *Gelosia*, *Rimorsi*, *Invidia*. La mora à sapore dolce quando è matura. Una volta serviva a comporre elettuario per le tossi e male di gola, detto sciroppo *diamorum*. È suscettibile di fermentazione vinosa ed alcoolica e più che ad uso medico, servono a colorare vini e paste zuccherine. I giovani germogli e le foglie sono leggermente stittiche e se ne può usare per gargarismo. Varietà a *fiori doppi*, *frutto bianco*, *senza spine*, *foglie screziate*, *frastagliate*, *ecc.* È della mora che si occupavano gli antichi mentre chiamavano *sylvestris* il lampone. È tradizione greca che prima questo frutto era bianco, ma che divenne nero del sangue di Piramo e di Tisbe, due amanti della Siria, che non potendo sposarsi si uccisero l'un dopo l'altro sulle more. Galeno raccomanda di mangiare la mora ai viaggiatori assetati e affaticati dal caldo e della strada. Plinio dice che sono rinfrescanti. I Romani la mangiavano dopo il pranzo.

. . . . . *Ille salubris*
Estatis peraget nigris, qui prandia moris
Finiet.

Dice Orazio Sat. IV. Ateneo riferisce al libro 2°, c. X, che essendo rimasti sterili i rovi per lo spazio di 20 anni, la pedagra fè strage non solo fra gli uomini, ma fra le donne e i fanciulli e inoltre fra gli armenti. Parlando di un vino aromatico, e prelibato i milanesi dicono: *lè una fambrosa.*

Conserva di Lampone, vedi *Albicocca.*

Modo di fabbricare l' acetosa. — Si empie un vaso di lamponi ben maturi e vi si aggiunge quanto aceto può contenere. Dopo otto giorni di macerazione, si passa tutto allo staccio e il liquore aromatico che ne risulta si pone in bottiglie che si chiudono ermeticamente.

Lauro. — (*Laurus nobilis*). Mil. *Laur.* - Fr. *Laurier.* - Ted. *Lorbeer.* - Ingl. *Laurel.*

Il Lauro, o Alloro è un albero sempre verde, il solo della numerosa famiglia dei Lauri che sia indigeno in Europa. Nasce spontaneo sui nostri colli e allieta le amene sponde dei nostri laghi. Si moltiplica per palloni e semi, vuol terreno fresco e grasso. Del Lauro se ne contano ben 32 varietà. L'origine del suo nome è celtica — e significa verde. Nel linguaggio delle piante è: *Gloria, Trionfo.* Le foglie ànno uso speciale nell'igiene alimentare, servendo ad aromatizzare vivande, frutta, carni, specialmente di pesce, da conservare essicati. Si innestano agli uccelletti invece della salvia, si unisce all'anguilla, alle salsiccie. Servono a dar sapore ai marinati di pesce e alla gelatina d' animale. Sopra le foglie d' alloro si pone la cotognata, ed un ramoscello d'alloro acceso e messo entro lo strutto bollente gli porge aroma e lo toglie dal pericolo d'irrancidire. Conserva pure i fichi secchi ai quali si

stramezza. Il decotto d'alloro sparso in terra scaccia i tafani e le foglie messe tra i libri di quei letterati che non li aprono, li difendono dal tarlo — tale il precetto di un conservatore di Biblioteca. Le foglie, e più sfregandole, ànno odore forte, piacevole, canforato, sapore aromatico-amaro. Ardono schioppettando con fiamma viva, con fumo denso, diffondendo grata fragranza. Contengono olio etereo ed una materia estrattiva amara, sono perciò toniche, eccitanti, sudorifere, emmenagoghe, e si vantano contro l'atonia dello stomaco, le flattulenze intestinali, i catarri cronici, la paralisi e l'idrope. Le bacche sono più attive delle foglie. Se ne fecero tisane, decotti, polveri e pillole allo stesso scopo. Ma il prodotto più importante è *l'olio laurino* che se ne estrae ad uso principalmente veterinario. All'uomo si applica esternamente per paralisi, reumatismi. Ammaccando le bacche grossolanamente se ne fà un decotto saturo per pediluvi contro i sudori estivi e giova assai per quelli che ànno i *pee dolɀ*, cioè per quelli ai quali torna molesto il camminare. L'alloro, *onor d'imperatori e di poeti*, godeva anticamente un concetto quasi religioso e superstizioso. Era consacrato ad Apollo, dio sempre giovane, biondo ed imberbe. Dai Greci veniva chiamato *Dafne*, perchè una certa Dafne, una crestaina di quei tempi essendo perseguitata da Apollo, si rivolse agli Dei chiedendo protezione, ed essi non potendo far altro la cambiarono in lauro, che poi essendosi accorto Apollo, se la mise in forma di corona sulla sua bionda parrucca e ne recinse pure le sue famose nove pettegole di Muse. Porfirio, filosofo, asserisce che gli antichi traevano i presagi del lauro — se abbruciando strepitava assai era buon augurio e portava felicità — se no — brutto segno! Per cui Tibullo (lib. 2. Eleg. V) dice: « *Lau-*

rus ubi bona signa dedit, gaudete coloni. » E Properzio (lib. 2, c. 23) « *Et jacet extincto laurus adusta foco.* » — Plinio asserisce che il Lauro era segno di pace fra i combattenti (lib. 15, c. 30). Se ne cingevan nei trionfi gl'Imperatori e i Sommi Pontefici, poi se ne cinsero i Sommi Poeti ed ahimè! se tornassero tutti quei *Sommi*, e facessero una capatina alle feste di Natale ed in carnevale da noi, che direbbero vedendo il loro lauro intrecciato alle casseruole di cucina e posto sulle teste dei vitelli, dei majali o steso sopra i loro opulenti *jambons?*

Lazzeruola. — (*Cratægus azarolus*, *Mespilus azarolus*). Mil. *Lazzarin.* - Fr. *Azerole* - Ted. *Azerolen.* - Ingl. *Crap-apple.*

Il *Lazzeruolo* o *Azzerolo* è una pianticella a foglia caduca, originaria dei paesi caldi. Viene in piena terra, ama terreno sciolto, luoghi ombrosi. Si propaga per innesto sul bianco spino o sul nespolo. Molte varietà, fra le quali quelle a frutto giallastro, rosso e bianco. Nel linguaggio dei fiori e delle piante significa: *Bacio.* I suoi frutti aciduli e poco succosi si raccolgono d'ordinario in Settembre. Sono l'amore dei bambini e delle ragazze — riescono più belli alla vista, che opportuni allo stomaco — diventano migliori alcuni giorni dopo il raccolto. Il suo legno si adopera a far strumenti musicali. Una delle 49 varietà è la *Oxyacantha* dal greco *oxyus* acuto, e da *acantha* spina, che è il *bianco spino* delle nostre siepi, o *Lazzeruolo selvatico.* (Mil. *Scarrion, lazzarin selvadeg.* - Fr. *Aubepine.* - Ted. *Mehldorn.* Ing. *Eglantine*). — È uno dei più cari arbusti che colla candidezza e fragranza de' suoi fiori, ci annuncia il prossimo arrivo della Primavera. Si trova

copioso nelle siepi che difende, col viluppo de' suoi rami intricati e coll'arma delle pungenti sue spine. Dà fiori bianchi, numerosi, odorosi disposti in mazzetti in Aprile, e coccole ranciate in Luglio. Le sue spine in linguaggio delle piante significano: *Proibizione*, ed i fiorellini: *Dolci speranze*. Il legno del lazzeruolo, è forte, tenacissimo — viene usato nei lavori di tornio ed anche di scoltura, giacchè si leviga benissimo e tiene con costanza le tinte.

Limone. — (*Citrus medica C. limonum*). Mil. *Limon.* - Fr. *Citron.* - Ted. *Zitrone.* - Ingl. *Lemon.*

Fusto arboreo sempre verde, dei climi caldi acclimatizzato da noi, spesso munito di spine, che à fiori d'un bianco roseo quasi continuamente, frutto bislungo, paglierino di colore, polpa abbondante e ricca di sugo acido aromatico aggradevole. Si moltiplica per semi, talee, margotte. Ama terreno argilloso-calcareo-siliceo, clima dolce. Soffre il freddo e il troppo caldo rende il suo frutto stopposo. Cresce sollecitamente. A 20 anni in Sicilia produce circa 1000 limoni — vive dai 60 ai 70 anni. Si coltiva come gli aranci. Se ne contano 16 varietà. In China evvi la varietà *cheilocarpa*, il cui frutto rappresenta una mano, che i Chinesi dicono quella del loro Dio, lo chiamano: Fo-chu-kan, cioè mano odorante. Nel linguaggio delle piante: *Sono sempre presente.* Il limone vuolsi originario della Persia. Si narra che un re di quel paese ne facesse dono agli Ateniesi, d'onde si sparse poi in Europa. Plinio parla d'un frutto detto *Pomo di Media* che i greci chiamavano *Kitrion*. Si vorrebbe che ai tempi di Plinio il limone non fosse ancor portato in Italia, scrivendo egli stesso: *Sed nisi apud Medos et in*

Perside nasci noluit. Abbiamo però Virgilio che ne celebrò le lodi nella 2ª Georgica:

Medica fert tristes succos, tardumque saporem
Felicis mali.

Del limone si usa quasi esclusivamente il frutto e principalmente il succo. Il limone è ingrediente necessario in mille salse — e tra esse alla mayonaise, dà aroma a tanti manicaretti, sapore alle carni, ai pesci, entra nelle confetture, nei liquori, se ne fà sciroppo. Nella limonata abbiamo una bevanda delle più rinfrescanti e più grate agli assetati, ai febbricitanti, agli ammalati di gastrite, tifo, itterizia, dissenteria, scorbuto, difterite. Al limone fu sempre assegnata virtù antipestifera, antivelenosa, antisettica. Onde il detto: *Medica mala quidem nec mala nec medica.* Il che vuol dire: il limone tiene lontano il medico e le malattie. Esternamente, il limone si adopera come astringente, rubefaciente, antigangrenoso, nella cefalalgia. Poche goccie nell'aqua costituiscono un collirio semplice ed utilissimo nelle oftalmie. Coi semi fanno emulsioni per affezioni isteriche e nervose. Ammaccati e bolliti nell'aqua e nel brodo costituiscono un apiretico *infallibile* e *sicuro* nelle febbri intermittenti. Dal limone si cava l'*acido citrico* scoperto da Scheele nel 1784, che riscaldato coll'alcool ed acido solforico dà l'*etere citrico*. L'acido citrico si prepara in grande specialmente in Inghilterra per le arti tintorie. Serve agli stessi usi del succo, in modo da farne una limonata estemporanea alla dose di 1 gram. o 2 con 30 di zuccaro in 500 d'aqua, aggiungendo qualche goccia di essenza di cedro od arancio. L'acido citrico serve pure alla fabbricazione delle polveri di Selz, ecc. L'acido del sugo di limone rode

la carie dei denti. Ricchissima di aroma è la sua pellicola gialla detta *Zeft*, che pure si adopera in cucina raschiandola e levandola leggermente, perchè la parte bianca, oltre non avere aroma, à sapore molto amaro. I Milanesi danno del *limon* a chi è furbo senza darsene per inteso.

Gelatina di limone. — Mettete a gonfiare nell'aqua 20 grammi di colla di pesce per qualche ora, cambiando l'aqua in questo tempo per due volte. Gonfiata mettetela al foco con un bicchiere d'aqua pura a quando è sciolta, colatela con pannolino bagnato. A parte stemperate 350 grammi zuccaro bianco in un bicchiere d'aqua, mettetelo a foco perchè si fonda in sciroppo e passatelo a traverso un pannolino bagnato. Unite ora la colla allo sciroppo di zuccaro, e messo in uno stampo, aromatizzate il liquido col sugo di un limone e un bicchierino di alkermes, maraschino, kirs, o rhum, oppure con sugo di lamponi, fragole, o pomi granati passato allo staccio. Lasciate raffreddare la gelatina se d'inverno, o mettetela a gelare d'estate. Perchè si stacchi con facilità dalle pareti dello stampo, immergete questo nell'aqua calda per un istante. Aggiungendovi un po' d'amaranto liquido, quale si trova dai confetturieri, gli darete color gradevole. Se poi intanto che la gelatina è sul ghiaccio a gelare, la si diguazza con frullino, la si renderà soffice e spumosa come un *soufflé*.

Màndorla. — *(Amygdalus communis).* Mil. *Armàndola.* - Fr. *Amande.* - Ted. *Mandel.* - Ingl. *Almond.*

Il Màndorlo è pianta indigena a foglia caduca, originaria dall'Asia e precisamente dalla Siria e Barberia. Climatologicamente occupa il posto tra

la vite e l'ulivo. Ama il caldo, terre leggere e calcaree — languisce e more nelle forti. — Si propaga per seme, ed innesto su sè stesso. Nasce spontaneamente nella Sicilia, Spagna, Provenza, a Tripoli e Marocco, vegeta con prosperità sulle riviere di Genova. Fiorisce in Marzo ed Aprile, teme le brine ed il freddo. Se ne contano 9 varietà. La migliore è il *màndorlo fino* o *princesse,* il cui guscio si rompe colle dita. Alcune di queste varietà ànno frutto dolce, altre amaro, ma dall'albero mal si distingue il sapore del frutto. La maturanza si riconosce dall'aprirsi del pericarpo carnoso, il quale serve pel bestiame. Il suo nome dall'ebraico suo appellativo che significa *vigilante,* perchè è il primo albero che si risveglia, e perciò in linguaggio delle piante significa: *storditaggine.* L'uso della màndorla a tavola è assai svariato. Sì verde che secca, si mangia come frutta da *dessert* al cui scopo la più ricercata è la qualità detta *saccarelle.* Si confettano, se ne fanno varie paste dolci, fra cui l'*orzata*, o *semata di mándorle dolci* che serve alla preparazione di una notissima bevanda. In Provenza si fanno essicare al forno e sono di un sapore gustoso. Entrano nel torrone, nei biscotti, marzapani, crocanti, ecc., dove si mischiano pure le amare. La màndorla si pela sempre, e se secca, lo si fà facilmente immergendola nell'aqua bollente. Anche delle dolci l'epidermide che riveste i semi, giallognola se verdi, imbrunita se essicati, à qualche cosa d'indigesto e di acre. Conservata a lungo la màndorla irrancidisce e per conservarla nella state vuol essere di quando in quando esposta all'aria. Colle màndorle amare si fà una pasta che tiene morbida la pelle delle mani e del viso delle donnine, cosmetici e saponi. Le amare schiacciate o pestate, uccidono il pollame ed i volatili, una volta si cre-

deva fossero antidoto all'ubbriachezza. Plutarco riferisce che il medico di Druso, fratello di Tiberio, tremendo bevitore, gli faceva inghiottire ad ogni bicchiere di vino, cinque màndorle amare, onde mitigarne gli effetti, ma pare che quel furbo di Druso, le mangiasse per eccitare la sete, dicendo Eupoli, che fanno venir voglia di bere: *Da quas manducem Naxias amygdalas, da vinum, quod bibam e vitæ Naxia.* Le màndorle migliori sono quelle di Spagna. Le dolci contengono molto olio fisso, 54 %, ed un principio di *emulsina* molto carico di azoto. La medicina ne prepara un'*emulsione*, bevanda gradevole sedativa nelle malattie flogistiche. Anche dalle amare si estrae un olio medicinale, che gela difficilmente, ma facilmente irrancidisce, lassativo, temperante nelle tossi, flogosi intestinali, stitichezza, nefrite, renella, serve pure alla confezione di diversi *looch* kermatizzati, balsamici, anodini. Esternamente l'olio di màndorle giova nelle dermatosi pruriginose, rigidità muscolari e tumori glandulosi. La sede principale del sapore amaro nelle màndorle amare, è nella loro pellicola gialla, che è micidiale alle bestie e possiede anche qualità deleterie per l'uomo, ingesta in dosi maggiori, perchè contiene acido idrocianico, che distrugge rapidamente l'irritabilità e la facoltà sensitiva. Nondimeno, pochissime màndorle amare, corroborano lo stomaco, provocano l'appetito e sono credute vermifughe e febbrifughe. Antidoto contro il loro avvelenamento è l'amoniaca e l'alcool — gli stimoli interni ed esterni. La polpa o pasta e la farina delle amare ridotta a cataplasma giova esternamente nelle nevralgie, coliche, nefrite, ecc. Con tale pasta si toglie pure qualunque ribelle ed inveterato odore ai vasi, sfregandoli internamente. Col guscio secco e sminuzzato delle dolci si confeziona un' emulsione teiforme che oltre al grato

sapore, à una fragranza balsamica di violette e di vaniglia. Sull' origine del màndorlo, la tradizione greca racconta che Fillide, figlia di Licurgo, re di Tracia, era promessa a Demofoonte figlio di Teseo. Ma essendo già state fatte le pubblicazioni e vedendo come il suo promesso sposo non compariva, s' impiccò e fu da quei bonissimi Dei cambiata in màndorlo. Demofoonte, che aveva perduta la corsa, venne e versò amare lagrime su quell' albero, e fu sotto la pioggia di quel pianto che il màndorlo cominciò a mettere foglie e frutti — amari dapprima, dolci poi essendosi Demofoonte finalmente consolato. La màndorla da Plinio venne chiamata *noce greca*. Ma in Italia prima di Catone nessuno ne à parlato, ed ancora lo confusero colle noci. Fu dopo le crociate che la màndorla incominciò ad avere fama e che si trovò di comporne ghiottonerie culinarie. Palladio ci tramanda che i Greci divinando le macchine a vapore del Sonzogno, si servivano della mándorla come mezzo di pubblicazione. Ecco cosa dice: *Greci asseruni nasci amygdala scripta, si, aperta testa, nucleum sanum tollas ed in eo quodlibet scribas et iterum luto et porcino stercore involutum reponas.* Il che vuol dire, che essi aperta una màndorla vi scrivevano alcun che, e rinchiusala di novo così la seminavano, e le màndorle che faceva quell' albero erano altrettante edizioni di quella scritta. Se non ci credete pigliatevela con Palladio.

Màndorle alla perlina. — Si sciolgono due parti di zuccaro raffinato, in una d'aqua, in una pentola a *bascule* non stagnata, si fà cocere a consistenza di perla, poi vi si aggiungono tre parti di màndorle dolci spelate; si lasciano così due minuti poi con spatola di legno si rimescola continuamente finchè lo zuccaro sia perfettamente tosto insieme alle man-

dorle e loro vi sia ben aderente. Poi si riversano sopra carta e si conservano in recipiente asciutto. Lo zuccaro rimasto nella pentola può servire per un'altra volta.

Melagrano. — *[Punica granatum]*. Mil. *Pomm granaa.* - Fr. *Grenade.* - Ted. *Granapfel.* - Ingl. *Pomegranate.*

Il Melagrano è un alberetto originario dall'Africa, a foglia caduca, indigeno in Italia. Viene in piena terra, ma meglio adossato ai muri, ama esposizione soleggiata, calda, difesa dai venti. Teme l'umidità ed il gelo. Si propaga per seme, margotte, talloni. Se ne annoverano dal sapore dei frutti tre varietà, *dolce*, *acido*, *ed agro dolce*. Si coltiva molto in Spagna dove i frutti vengono grossissimi ed aromatici. Fiorisce in Giugno e Luglio, si raccolgono i frutti immaturi alla fine di Settembre, perchè aspettando più tardi la corteccia si apre per eccessiva umidità. Il vocabolo *punica* è da *punicus*, rosso scarlatto, il colore de' suoi fiori — e *granatum* dalla quantità dei grani. Onde da noi è detto *melagranata* e à dato pure il nome al rosso-violetto che si chiama pure *granato*. Nel linguaggio delle piante significa: *Fatuità*. Il pomo granato si conserva fresco e sano sino a metà inverno, cogliendolo in giornata serena, ed esponendolo al sole per due giorni. Poi si colloca, involto con carta, in qualche recipiente i cui vani si riempiono con sabbia ben asciutta e se ne tura l'orifizio con bon coperchio. Così conservato aquista anche maggior grado di maturanza. Questo frutto sferoideo, bellicato, è rivestito di scorza coriacea prima verde, poi rosso scuro che raccoglie in segmenti divisionali semi

numerosi, involti in una polpa rosea, pelucida, succosa, gradevole, pochissimo nutriente, ma rinfrescante e salubre. *Punica sub lento cortice grana rubent*, dice Ovidio (Egl. 15). È frutto cercato ghiottamente, dalle signorine e dei ragazzi. Serve al *dessert*. I grani somigliante ai rubini, nettano i denti e movono l'appetito. Dal succo, espresso e fermentato, se ne fà una specie di vino che una volta si chiamava: *vino del Palladio*. Se ne compongono più comunemente sciroppi e conserve deliziose, confetture delicatissime, ghiotti giulebbi e gelati. I fiori del melagrano si usavano come astringenti in polvere e decotto — oggi macerati con allume nell'aqua danno un bell' inchiostro rosso, come la buccia, macerata con allume pure lo dà nero. La buccia o pericarpio detta *malicorion*, ricca di principio amaro, contiene moltissimo tannino e viene utilmente impiegata nella concia delle pelli. A Tunisi serve a tingere in giallo i così detti *marocchini*. In medicina viene somministrata per uso sì interno che esterno, come astringente e dei più energici. Arago, nella sua *Promenade autour du monde*, dice, che a Timor si usa nella dissenteria. In Persia al Thibet, nella China, fra gli Arabi ed anche in Russia al dire del Rehmann viene adoperata come succedaneo al chinino. Il seme risulta d'una buccia cartilaginea e di un mandorlo bianco, dolce da cui si può spremere olio. La radice, e precisamente la corteccia della radice, gialla all' interno, bigio-cenericcia all' esterno, à sempre goduto dall' antichità fino a' giorni nostri fama di *tenifuga quando è fresca* e caccia pure le ascaridi.

La storia del melagrano è antichissima. Nell'Esodo parlando degli abiti sacerdotali lo ricorda Mosè. Salomone si serve del melagrano per descrivere le bellezze della Sposa dei sacri cantici. *Sicut fragmen*

mali punici ita genæ tuæ. Emissiones tuas, paradisus malorum punicorum cum pomorum fruetibus. — Cap. 4, v. 3, 13. I fiori del melagrano si veggono rappresentati in alcune medaglie fenicie e cartaginesi e sulle monete di Tirrene. I frutti si rinvennero talvolta accanto alle mummie, nei sepolcri egizii. Il melagrano fu portato in Italia nel tempo delle guerre cartaginesi, e forse fu detto *Punica* perchè venne da Cartagine. Il vocabolo *punica* è quanto cartaginese, e viene dalla corruzione di *Phœnix* perchè i cartaginesi ebbero origine dai Tiri Fenicii che guidati da Elisa o Didone, vennero in Africa a fuggire la persecuzione di Pigmalione, ed a Cartagine i melagrani venivano numerosi e grossissimi. Il melagrano, à dato il nome a Granata in Spagna — dove era specialmente coltivato. Erano celebri nel 1600 quelli di Salerno e di Tivoli. Il Sangiorgio scrive: « *Ho veduto una pianta altissima di granato nel cortile di un oste in Vall'Intelvi sul lago di Como, che non era meno grossa di una pianta di noce.* »

Nespola. — *[Mesphilus germanica]*. Mil. *Nespola.* - Fr. *Nèfle.* - Ted. *Mispel.* - Ingl. *Medlar.*

Il Nespolo è pianta indigena europea, a foglia caduca. Cresce spontaneo allo stato selvatico nei boschi anche dei climi freddi, ama però quello temperato, esposizione poco soleggiata. In qualunque terreno si propaga per innesto sul lazzeruolo, spino bianco, castagno e pero. Nel linguaggio delle piante: *Selvatichezza*. Il frutto è malinconico, aspro, acidulo, color grigio ferro, non profumato. Non matura mai sui rami. Raccolto e posto sulla paglia matura lentamente, divien morbido ed aquista un sapore gradevole. La nespola è fornita internamente

di cinque noccioli, o semi durissimi a forma di mezza palla, onde il suo nome dal greco. Diverse varietà, fra le quali la *hortensis*, a frutto voluminoso e l'*abortiva*, a frutto senza noccioli — quella coltivata comunemente è la varietà *japonica*. Col tempo e colla paglia maturano le nespole, dice il proverbio, e però pare che quello che la nespola aquista sulla paglia, non sia la vera maturanza, ma piuttosto un principio di fermentazione zuccherina, che la rende molle, succosa, dolce, da dura ed agra e non affatto mangiabile qual era appena colta. Coi semi della *japonica* uniti ad alcool e zuccaro si fabbrica un liquore spiritoso da tavola. La nespola non costituisce mai un boccone molto ricercato, e non gli si tributa la deferenza che si à per le altre frutta. Il legno del nespolo è durissimo, serve a diversi usi, ed è prezioso se in pezzi grossi. Questo frutto à virtù astringente ed è a consigliarsi nelle diarree semplici. In Francia se ne fà una speciale confettura della quale il Mantegazza ci dà la seguente ricetta. « Ripulite le nespole e gettatele in burro fresco e reso rossiccio dalla cottura, lasciatele bollire. Quando saranno cotte, versatevi un quarto di vin rosso e fate consumare il tutto fino a consistenza sciropposa. Ritirate le nespole e spolverate di zucchero. » Ricetta, che d'altronde trovo scritta ed usata fino dal 1560 e raccolta dal Campegio. Pare che il nespolo sia stato portato in Italia dai Galli e vuolsi che al tempo di Catone non vi fosse conosciuto. Gli antichi gli assegnavano virtù d'arrestare il vomito, di preservare dall'ubbriachezza, e fu sempre tenuta come medicina, piuttosto che frutta alimentare. I Romani ne facevano del vino, ce ne informa Virgilio:

pocula læti
Fermento, atque acidis imitantur vitrea sorbis.

La scuola Salernitana sentenzia:

Multiplicant mictum, ventrem dant nespila strictum,
Mespila dura placent, sed mollia sunt meliora.

Che nespola! che pocca nespola! esclamano i Milanesi ad una battosta quasi fosse una grandinata.

Nocciola. — *(Corylus avellana).* Mil. *Niscieula* - Fr. *Noisette* - Ted. *Haselstaube.* - Ingl. *Hasel-nut, Filibert.*

Il Nocciolo è arbusto a foglie caduche, che cresce spontaneo nei nostri boschi. Viene in tutti i climi, ama posizione non troppo soleggiata. Teme l'aridità e la tenacità del suolo. Si moltiplica per barbatelle e polloni. Se ne conoscono 7 varietà, le principali; l'*avellana* propriamente detta, a frutto oblungo accuminato, di sapor dolce, gradevole e ricca d'olio, l'altra la *colurna*, a frutto più grosso e tondeggiante, di sapore meno marcato e meno ricca d'olio. Nel linguaggio delle piante: *Pace, riconciliazione.* La maturanza della nocciola è riconoscibile quando l'involucro di essa prende un color giallo. Per conservarla sana per molto tempo si mette nella crusca, o segatura di legno. Per estrarne l'olio non si deve aspettar molto tempo, perchè si guasta presto. Se ne mangia il frutto fresco e secco, che è gustoso, ma indigesto, disturba la digestione, e in quantità ingombra i visceri. È ghiottoneria dei ragazzi, bisogna masticarla bene, e secco è meno digeribile. I confetturieri lo coprono di zuccaro, l'abbrustoliscono. L'olio che se ne estrae è dei migliori — ed è utile per tossi, linimenti, reumi, purghe ecc., ed il tortello residuo serve a fare una pasta preferibile a quella delle mandorle comuni. Il legno pieghe-

vole del nocciolo, somministra ai bottai ottimi cerchi per tinozze e barili, ai canestrai verghette flessibili per mille industriosi ripieghi — abbrucciato dà un foco dolce, carbone per disegno, ed eccellente per fabbricare polvere pirica. In S. Pietro di Roma, i Penitenzieri nelle grandi circostanze di feste, giubilei, indulgenze ecc., danno l'assoluzione ai penitenti inginocchiati davanti al confessionale, toccando loro le spalle con bacchette di nocciolo. La bacchetta di nocciolo, era indispensabile nelle arti divinatorie, era la bacchetta dei maghi — come dopo fu quella dei maestri della dottrina cristiana nelle Chiese, degli elementari nelle scuole, e dei professori di Seminario, tanto che la *niscieula* è pei milanesi sinonimo di bacchetta. Nè voglio dimenticare i caporali austriaci che prima del 48 la portavano al fianco colla sciabola, e l'adoperavano per il *bankheraus*, onde: *mollaj giò secch comè i niscieur*. E che sia duro il legno di nocciolo, lo attesta anche Virgilio nella 2ª Georgica:

« *Plantis et duræ coryli nascuntur.* »

I Greci chiamavano la nocciola: *nux pontica* per essere stata portata, al dir di Plinio, in Asia e in Grecia da Ponto, come pure si chiamava a Roma *nux prænestina*, perchè, secondo Macrobio, la nocciola abbondava a *Preneste*, l'attuale Palestrina su quel di Roma, sì che assediata da Annibale gli abitanti furono salvati dalla fame, dalle nocciole. E dai Latini furono poi dette *avellane*, od *abellinæ da Abella*, città della Campania, l'attuale Avellino, dove maturavano saporissime e assai rinomate. I nostri vecchi facevano un certo decotto, colle foglie del nocciolo, che dicevano assai buono contro il morso degli scorpioni. In alcuni luoghi della Francia le nocciole erano buttate via dagli sposi come oggi

da noi i confetti in segno d'allegria. Morte vita e miracoli della nocciola si leggono in questi versi barocchi di frate Giromino da Varese.

Nuciola vocor,
Calida ventosa.
Recens et cruda,
Noceo cantori.
Igni siccata,
Deprimo catharrum
Juvo potantem.

Noce. — *(Juglans regia, Nux juglans).* Mil. *Nôs.* - Fr. *Noix.* - Ted. *Nuss.* - Ingl. *Walnut.*

Il Noce è l'albero fruttifero più maestoso dei climi temperati. S'addatta a quasi tutti i terreni, tranne i molto umidi. Teme le brine, fiorisce a 12 gradi, matura il frutto da Agosto a Settembre. Si propaga per seme, e le varietà per innesto. Comincia a dar qualche prodotto a 8-10 anni, sino ai 25 non dà raccolto apprezzabile, lo dà dopo i 40. Ai 60 dà il massimo della produzione, ai 100 comincia a deperire — à vita di tre, quattro secoli. Se ne conoscono 16 varietà, a torto viene poco coltivata la *nigra*, oltre al rapido sviluppo, raggiungendo fino l'altezza di 50 metri, fornisce un legno nero durissimo che gli ebanisti preferiscono al noce comune. Il nome di *juglans* significa ghianda di Giove e, come dice Macrobio, prima si scriveva *diuglandem*, ghianda degli Dei, poi si lasciò il *d*, e restò *juglandem*, cibo di Giove, e a lui era dedicato il noce. La parola *nux*, da dove *noce*, viene da *nocere* perchè la sua ombra è nociva, perchè rompendone i frutti coi denti, questi si guastano. Nel linguaggio delle piante: *Durezza*. Si riconosce la noce matura quando il mesocarpo, o corteccia verde incomincia a screpo-

larsi e a staccarsi dal guscio. Si raccolgono e sbucciate si stendono in locali ben ventilati per farle asciugare e rimovendole due volte al giorno. Dopo un mese, sono stagionate. La noce fresca contiene una specie di emulsione, che poi si cangia in olio. Per cavarne l'olio bisogna pazientare fino all'inverno, perchè l'olio si forma lentamente colla stagionatura, rotti i gusci, si torchiano subito perchè soffrirebbero. Si conservano quasi per un anno, tenendole ben chiuse in luogo fresco. Per rinverdirle bisogna tenerle per 4, 5 giorni nell'acqua pura. Mantegazza suggerisce di metterle a macerare nel latte tepido e lasciarvele raffreddare. L'olio fresco è commestibile, ma col tempo diventa essicativo. È certo che la noce è migliore fresca, che secca, più digeribile spoglia della sua pellicola e che mangiandone in quantità si compromette la condotta degli organi digerenti e di quelli di secrezione, essicando diventa un po' acre. Ma la noce fresca è saporita e salubre e compare allegra al *dessert*. *Pan e nôs, mangià de spôs* dice un proverbio. Immatura ed intera, vien confettata collo zuccaro ed il miele e forma uno dei più grati componenti la mostarda. Brillat-Savarin ci racconta che le monache *Visitandines di Bellay avaient pour les confire, une recette qui en faisait un tresor d'amour et de friandise*. Infondendole nel vino bianco con erbe amare ed aromatiche se ne ottiene una particolare, delicata varietà di wermouth, e dietro infusione alcoolica se ne fabbrica un rosolio, o ratafià, che gode meritata fama di stomatico e roborante. Nella Virginia e nella Luigiana coi frutti di quelle noci si confeziona del pane. I Greci Mainotti, le fanno bollire col mosto del vino e ne compongono l'*halvez* che è uno dei più delicati loro manicaretti. In Francia ne fanno il *nouga, espéce de*

conserve brulée, avec les noix séches et pelée. Ed anche da noi, principalmente in campagna, ànno moltissimi usi in cucina ed in pasticcieria. Ricordo il pieno di noci che faceva la mia nonna ai capponi. Ma l'uso più grande delle noci secche, è di ricavarne olio, il quale estratto per pressione, è eccellentissimo in cucina, per certe fritture e per arrostire il pesce. Essendo essicativo è adoperato molto dai pittori, verniciatori e serve anche per fabbricare sapone. Irrancidisce facilmente. Il mollo o scorza verde, fresco, appena staccato facilmente annerisce e tinge in nero giallognolo la pelle di chi lo maneggia, è una vera ossidazione. « Un po' di scorza di noce mutò la mia pelle giallognola, in una gentil pelle brunetta » dice lo zio Tom nel romanzo della Beker. La fuliggine delle noci bruciate è uno dei principali ingredienti dell'inchiostro del Giappone. Fino dai tempi di Plinio era nota la maniera di tingere le lane colla scorza di noce. Se ne servono per conciare le pelli, per dar colore ai legnami. La decozione della scorza verde delle noci è specifico contro le cimici, libera i cani e i gatti dalle pulci, i cavalli, i muli ed i buoi dalle zanzare ecc. L'ombra del noce è dannoso alla vegetazione sottostante per lo sgocciolamento delle foglie e dei rami, impregnato di tannino e di sostanze non assimilabili, nuoce agli animali per l'esalazione graveolente e alquanto virósa delle foglie stesse — e produce, a chi vi dormisse sotto, gravezza di capo e cefalalgia. Il legno di noce è assai pregiato per la sua durezza, forza, e colore. Alla medicina il noce tutto, fino da Galeno dà sicuri e riputati specifici. Col frutto, se ne fà infuso, decotto, unguento, ed un rimedio facile, sicuro, economico contro la scrofola principalmente. Colle foglie, ammaccate e ridotte in pasta, strofinandone la pelle agli scabbiosi se ne distrugge

l'acaro. Se ne fanno detersioni, bagni astringenti fortificanti. Servono a falsificare il tabacco principalmente presso i nostri fratelli del Cantone Ticino. Dal tronco se ne può cavare con opportune incisioni sciroppo zuccherino. La corteccia della radice fresca, macerata in aceto, dà un rubefaciente e rivulsivo. L'olio è usato come antielmitico, e purgativo internamente, (il lungo uso però irrita gli intestini), esternamente nelle erpeti crostose ed ulcerose. Plinio e Columella accusavano le noci come *callidæ*. Dioscoride le chiamava *biliosæ*, *tussientibus inimicæ*, e generalmente infatti, sono facile cagione di saburre e sconvenienti ai catarrosi, sicchè la Scuola Salernitana ebbe a sentenziare della noce: *Unica nux prodest, nocet altera, tertia mors est.* Fu creduto per molto tempo che il noce fosse originario, della Persia, d'onde Plinio lo dice importato in Roma al tempo dei Re, e le migliori qualità, le chiama *persica*, ma secondo una memoria del Dott. Heer, da alcuni avanzi fossili risulterebbe che sia spontanea anche in Italia da tempi remotissimi. In Grecia avevano vanto le noci di Thaso in Tracia, e presso i Romani quelle di guscio fragile di Tarento, onde si chiamavano noci *tarentinæ*. È ricordata la noce nell'Esodo (c. 25, 37), e da Salomone nel Cantico (c. 6.). Virgilio menziona le castagne e le noci che piacevano tanto alla sua Amarille:

Castaneæque nuces mea quas Amaryllis amabat.

Il Nasone Ovidio ne caccia l'albero in fondo alla vigna:

quoniam sata lædere dicor
Cultus in extremo margine fundus habet.

Ateneo ne scrisse lungamente de' suoi vizi e delle sue virtù. A Brinzio sul Varesotto, avvi un noce

che si vuole sia tre volte secolare. Il suo tronco è grosso m. 8.325 — è alto 38.675 — e il suo perimetro è di 55.47 — il suo prodotto annuo è di circa 18 ettolitri. La noce è l'albero delle streghe, dei sabbati, della mezzanotte. *Dò nôs in d'un sacch, e dò donn in d'una cà, fan gran frecass. Mi gho i vôs, e i alter ghan i nôs.* Le noci, presso il nostro popolo sono sinonimo, di capricci.

Conservazione delle noci. Colte le noci al punto della loro maturanza, dovete subito riporle sotto la sabbia asciutta ed in luogo fresco. Con questo modo conserverete le noci fresche per tutto l'anno.

Noce moscata. — *(Myristica moscata, M. aromatica, fragrans, officinalis).*

La M*yristica moscata* è pianta ramosa, sempre verde, che si eleva fino a 15 metri, rassomigliante l'alloro, originaria delle Molucche, ora coltivata nell'Isola di Banda, a Cajenna, alle Antille, Brasile e Perù. Nel 1864 Banda, ne possedeva 266,000 piante. Si propaga per semi, ed alcune specie di colombe, segnatamente la *carpaphora concinna*, ànno una parte attiva nella sua disseminazione trangugiando il frutto, ed evacuando il seme che conserva e forse è favorito nella sua facoltà germinativa, dal passaggio per i loro intestini. A fiori piccoli, biancastri, che lasciano il posto a drupe, o frutti carnosi, grosse quanto un'albicocca, che si aprono in due valve, e lasciano vedere un seme ovoidale nerastro, duro, che è la sua vera noce. Essa è circondata da una pellicola o arilla di color rosso arancio, e frangiata quando è recente, ma che diventa gialla colla essicazione ed è ciò che noi denominiamo *macis*. Nel linguaggio delle piante:

Potenza. La raccolta di queste noci si fa in Aprile, Luglio e Novembre, le qualità migliori sono colte a mano quando sono mature. Sul mercato inglese si valutano le noci moscate dalla loro grossezza, quelle che ànno circa 2 centim. e mezzo di lunghezza, sopra 2 di larghezza, e dalle quali bastano soltanto quattro a formare un'oncia, sono tenute in alto pregio. Il *macis* lo si separa dal seme, lo si fa essicare al sole, dopo averlo immerso nell'aqua salata, ciò che gli conserva morbidezza ed impedisce la volatilizzazione del principio aromatico. È d'uso molto frequente in cucina e nella pasticceria. Le noci ispogliate del loro arillode, vengono rapidamente essicate in camere affumicate, sino a che lasciano il loro sottile inviluppo. Così essicate vengono in commercio, subendo però prima ancora un bagno di latte di calce, ciò che in China si omette. Le migliori noci moscate, sono quelle rotonde, pesanti, fresche, odorose, tramandano un sugo oleoso, aromatico, grasso. La noce moscata ed anche il macis contengono olio volatile, nel quale risiede tutta la loro energia, un' olio fisso, una sostanza buttirosa volatile, ed un principio estrattivo solubile nell'alcool molto odoroso ed attivo. Questa sostanza buttirosa che forma circa il quarto del suo peso, è conosciuto sotto il nome di *burro di noce moscata*. Viene falsificato con miscela di cera gialla, sego e polvere di curcuma. La noce moscata viene essa pure falsificata con quella tarlata dagli insetti, quella vecchia, amuffita, esaurita colla distillazione e con quella fabbricata di tutto punto con pasta di farina, polvere e burro di noce moscata. A Marsiglia, certi industriali la preparano con crusca, argilla e detriti di noce moscata, ma nell' aqua si stemperano completamente. Jobard di Bruxelles riferisce, che, or sono una ventina d'anni circa, è

arrivato da Canton un bastimento inglese, carico di.... noci moscate di legno bianco, perfettamente modellate ed imitate. La noce moscata è fra gli aromi uno dei più potenti ad eccitare l'inerzia del ventricolo, a dar vita al cuore. Regala di graditissimo sapore molti manicaretti, sì di carne, che di verdure e d'ova. Entra gratucciata non solo in cucina e nella pasticceria, ma nella distilleria, fà parte di varj elisiri, tinture rosolii ecc. Il macis è uno dei componenti l'*aceto dei tre ladri*. I medici assegnano alla noce moscata virtù toniche ed eccitanti. Se ne adopera l'olio in frizioni delle parti paralizzate. Averroè vuole, che la noce moscata non fosse conosciuta dai Greci e dai Romani. Avicenna antico medico Arabo (n. 980 + 1037) la conosceva e dice che gli Arabi la chiamavano *Jausiband*, cioè noce bandese, e doveva essere noto anche agli antichi Egizi, perchè ne abbiamo trovati alcuni frammenti nelle loro mummie e si crede fosse ingrediente dei loro balsami a conservare i cadaveri. Serapione, nel 2° libro dei semplici, la descrive appoggiato all'autorità dei Greci. Galeno la chiama *crisobalano*. Anche Emolao Barbaro in *Dioscoridem* è dell'opinione che i Greci la conoscessero. Gli Olandesi, nel secolo scorso, si misero in testa di farne un loro monopolio e a tale intento ne distrussero quasi la specie nelle Isole Molucche. Ma nel 1770 Poivre, governatore di Bourbon riuscì a rapir loro, con quelli dei chiodi di garofano, alcuni alberi di noce moscata e li piantò a Maurizio e a Bourbon.

Oliva. — (*Olea europea. O. Sativa*). Mil. *Oliva* - Fr. *Olive*. - Ted. *Olive*. - Ing. *Olive*.

L'Olivo è pianta indigena sempre verde. Ama esposizione asciutta, soleggiata, difesa dai venti, ter-

reno buono, sabbioso, concimato. Teme il gelo (resiste fino a 7 gradi) e la grande siccità. Fiorisce lentamente, si moltiplica per semi, talee, polloni ed innesto. Comincia a produrre verso il 15° anno di vita, e aumenta fino ai 50 — à vita secolare. Molte le varietà a seconda dei paesi. In Italia è coltivato lungo le costiere marittime. Abbonda nel Lucchese e nella Romagna, lo si trova sulle rive bene esposte del Lago Maggiore, di Garda, di Como. Era coltivato nel resto della Lombardia, ma il forte disboscamento delle Alpi lo distrusse. Nel linguaggio delle piante: *Pace*, *Riposo*, *Sicurezza*. I frutti dell'Olivo non sarebbero perfettamente maturi che nel Maggio seguente alla fioritura, quando ànno aquistato un color rosso nerastro, ma si colgono in Novembre e Dicembre, perchè non maturando tutti alla medesima epoca, il raccolto andrebbe perduto. Raccolte le olive si mettono in casse o tini perchè non vi penetri aria o succeda fermentazione e si coprono a garantirle dal freddo. Così si può ritardare l'estrazione dell'olio fino a primavera e ottenerne una maggior quantità. Appartiene alla famiglia dell'olivo, l'*olea fragrans*, che dà i fiorellini così soavemente profumati. L'olio che si cava dalle bache è *vergine* quando è fatto col frutto maturo a *pressione* e si distingue dall'altro che si ottiene colla *bollitura*. Il primo è assai migliore. L'olio d'oliva fino dev'essere insaporo. Gode del primato in Italia quello di Lucca. È facilmente adulterato con quello di semi di cotone, di sesamo (1), di arachide e d'altri semi. È alimentare per eccellenza, e venne sempre usato come condimento alle carni, agli ortaggi e persino alle frutta. Nè solo a condire, ma serve pure a conservare in vari modi le vivande e a bruciare. L'olio

1 Vedi *Sesamo* nell'*Orto in Cucina* del 1886.

d'olivo è il più antico dei rimedi che si conoscono, lo si adopera internamente ed esternamente, freddo e caldo è la base della maggior parte degli unguenti e degli oli medicinali. L'arte di cavar olio dall'oliva è antichissima. La si trova citata nell'Esodo (cap. 27. 20) e nel Levitico (cap. 24. 2). Dal frutto verde immaturo i Romani estraevano un olio viscoso, brumastro chiamato *omphacium* gli atleti se ne ungevano il corpo, poi, dopo la lotta, misto al sudore ed al sangue, lo si raschiava dal corpo con una specie di coltello detto *strigili*, e lo si conservava come rimedio preziosissimo contro un'infinità di malattie, principalmente la scabbia e l'alopacia (caduta dei capelli). Gli antichi ne facevano molto uso igienico per frizioni. L'Imperatore Augusto domandò a Romolo Pollione come avesse saputo toccare i cento anni, e questi rispose: « curandomi col vino di dentro e coll'olio di fuori. » *Intus mulso, foris oleo.* L'olio d'olivo è adoperato in varie cerimonie della Chiesa. Anchè il frutto dell'olivo è mangiabile. Nella Bibbia è chiamato *fruges.* — *Si fruges collegeris olivarum* (Deut. 24. 20). Galeno insegnava a mangiare le olive col pane, e fino dal tempo di Paolo Egineta mettevano appetito e si mangiavano per antipasto. Erano molto ricercate e ghiotte quelle condite con aceto od *oximele* che era una salsetta piccante fatta di aceto, miele e acqua marina. Celebri una volta quelle di Spagna e da noi quelle di Ascoli. Le grosse, spogliate prima, mediante liscivio, del principio amaro, si conservano in salamoja e si usano ancora a stuzzicare l'appetito per antipasto e condimenti diversi. Sono migliori se appena colte verdi si schiacciano, si toglie loro il nocciolo, si pongono in bagno di aqua per tre giorni, cambiando ogni giorno l'aqua, e finalmente si coprono con forte salamoja aromatiz-

zata. Queste ulive non durano più di un mese, ma sono ghiottissime e si mangiano tali e quali sono, o si condiscono a foggia d'insalata. Orazio, in uno de' suoi accessi d'amore per l'aurea mediocrità, non desiderava altra cosa per essere felice, che un po' di olive, di cicoria, e di malva: *Me pascant olivæ, me cicorea, levesque malvæ.* Tutti gli scrittori Greci e latini ne parlano, magnificandone i benefici. Columella lo chiama adirittura: *Olea omnium arborum prima.* Le foglie e le scorze ànno sapore amaro e danno un succedaneo al chinino nelle febbri. Nelle regioni cocenti dell'Africa e nelle meridionali d'Italia, principalmente nelle Puglie e nelle Calabrie, dal tronco dei vecchi alberi cola un succo addensato che si chiama *Gomma d' olivo* o *Gomma di Lecce:* è una resina balsamica che, soffregata dà odore di vaniglia e bruciata di acido benzoico. Gli antichi la facevano venire dall' Etiopia e l'avevano molto in pregio come profumo e rimedio balsamico, tonico, oftalmico. Il legno, durissimo, serve per i tornitori. L' olivo fu portato nell' Arca dalla colomba, simbolo di pace tra il cielo e la terra. Il Redentore si ritirava sul monte degli Olivi a pregare dal suo divin Padre il ritorno di questa pace, e la Chiesa nel suo rito, benedice l'olivo e lo distribuisce ancor oggì segnale di pace a' suoi fedeli. Sulla fede di Plinio moltissimi pretendono che l'olivo sia originario dell'Asia, e non sia stato portato in Italia che sotto Tarquinio Prisco verso il 180 dalla fondazione di Roma. Ma come nota il Bortoloni, forse allora solo, s' incominciò a coltivarlo, ma l'olivo selvatico è assolutamente indigeno di tutti i climi caldi e temperati d'Europa. Presso noi quattordici secoli fà, il Poeta Claudiano già ne scriveva:

Protinus umbrosa vestit quæ litus oliva
Larius, et dulci mentitur Nerea fluctus.

Anche Cassiadoro di poco posteriore, fa menzione dell' olivo del lago di Como. I Greci tennero quest'albero in molta onoranza, principalmente gli Ateniesi che lo avevano consacrato a Minerva. Correva presso loro questa storiella: Allorchè venne fondata Atene, Nettuno e Minerva si disputarono il privilegio di assegnarle il nome. E fu stabilito da tutti gli Dei, riuniti in Parlamento, che quello dei due che creasse lì per lì la cosa più bella, dovesse avere quest' onore. Nettuno battè col suo tridente e fece saltar fuori dal bussolotto un bel cavallo, che fu poi il famoso Pegaso. Minerva colla sua lancia fè sortire dalla terra una pianta d'olivo fiorita, e tutti gli Dei, decisero in favore di Minerva. E Minerva chiamò la loro città Atene. Da noi il proverbio: *Sôl sui oliv, aqua sui ciapp*. Bel tempo la Domenica delle Palme → pioggia a Pasqua.

NB. L' olio ci vuol fresco e bisogna conservarlo in luogo fresco altrimenti irrancidisce. A purificarlo se irrancidito o patito tenete la seguente ricetta:

— *Purificazione degli oli.* — Pestate un ettogrammo di carbone su quattro d' olio che vorrete depurare: mettete questa polvere di carbone in fondo di un recipiente e versatevi sopra l' olio rancido. Dopo due o tre giorni passate per pannolino e avrete il vostro olio chiaro e senza odore.

Pepe. — (*Piper nigrum, P. Aromaticum*). Mil. *Péver*. - Fr. *Poivre*. - Ted. *Pfeffer*. — Ingl. *Pipper*.

Il Pepe quale lo conosciamo è il frutto secco, immaturo del *piper nigram*, pianta vivace, che cresce spontaneamente, sulle coste del Malabar, Indostan, Malaca, Ceylan. Nella state à fiori senza calice in grappoli lunghi, bianchi, frutti a foggia di

bacche, dapprincipio verdi, poi rossi, e finalmente gialli. Raccolgonsi prima che siano completamente maturi e vengono essicati al sole o al foco, ciò che imparte alla superficie della bacca le rugosità ed il colore bruno nero. Maturi perdono il loro sapore bruciante. Da noi, il pepe è pianta da serra, ed anche potendo allignare nelle parti nostre meridionali, darebbe frutti di nessuna forza. Il suo nome dal greco *pepto*, digerire, cocere, che à virtù stomatica, riscaldante. Nel linguaggio delle piante: *Rabbia*. Fu per molto tempo ritenuto che il pepe *bianco* fosse una varietà del *nero*. Ma il pepe bianco, non è altro che il pepe nero lasciato maturare, poi fatto macerare per due settimane nell'aqua di mare e di calce, e spogliato, mercè questa macerazione, delle parti esterne del pericarpio, dopo di averlo fatto essicare, così che il suo sapore è meno piccante e meno aromatico, e la sua azione meno attiva. Il migliore pepe *bianco* è quello di *Tellicherry* sulla costa del Malabar, ed il migliore pepe *nero*, deve avere grani sferici, regolari, oscuri, non galeggianti sull'aqua.

Il pepe lungo (*piper lungum*, *macro piper*) nasce nel Bengala e nelle Isole Molucche, à gettini lunghi un pollice circa, grossi come una piccola penna da scrivere di color cenere. Il loro sapore è più acre e meno grato del pepe *nero* e di un odore perfettamente simile. Entra nella composizione di alcuni elettuarj, ma il consumo maggiore si fa dagli acetai, i quali lo infondono nell'aceto debole per renderlo acre. Gli Indiani poveri lo macerano nell'aqua e così reputano renderla stomatica. Ne mettono pure in conserva i racemi immaturi nella salamoja e serve loro a tavola e nelle insalate. Venne pure chiamato *pepe lungo* il nostro *peperone*. Il pepe della Giammaica, o pimento degli inglesi, o pepe garofonato, è della

grossezza d'un piselło, d'un color grigio rossastro, rugoso. À odore aromatico analogo a quello della canella e del garofano, sapore piccante quanto il pepe. Questa droga è di gran uso nei paesi caldi in Germania ed in Inghilterra per condire le vivande ed è uno dei principali ingredienti per la composizione delle spezie. Quello che si usa sotto il nome di pepe di Cajenna [1], non è altro che il seme e la capsula seminale di una pianta selvaggia del Sud dell'America, che è coltivata nelle Indie e che si chiama *Capsicum baccatum, annuum et fructescens.* Poche sostanze fino dai tempi remotissimi furono oggetto di tante falsificazioni quanto il pepe. Una buona regola è quella di comperar sempre pepe in grana, e di polverizzarlo da voi a norma del bisogno, valendosi di quei piccoli macinatoi di pepe, oggi molto diffusi. Per falsificare il pepe *nero* servono farine d'ogni genere, segatura di legno, panelli oleosi, terre, gesso, ecc. Il pepe *bianco* si usa renderlo più pesante stacciandolo insieme a gomma, amido, calce, gesso, biacca, ecc. Nè solo si falsifica in polvere ma pure in grani, e ciò abilmente con semi, argilla, gesso e polvere di pimento in Inghilterra, in Germania e in Francia. A Parigi, lo afferma Chevallier, v'à una fabbrica che produce annualmente 1500 chilogrammi di una miscela che si vende unicamente per adulterare il pepe. Riesce facile riconoscere il falso pepe in grana, mettendolo nell'aqua, chè allora i falsi grani vanno prontamente al fondo e si sciolgono in poltiglia. Il pepe è un'aroma potente e popolare che condisce la minestra del povero e rende pizzicanti gli intingoli del ricco. Eccita la salivazione, favorisce la digestione, ma irrita preso smodatamente, gli intestini delicati. È veleno

1 Vedi *Peperone* nell'*Orto in Cucina* del 1886.

per gli emorroidarj, gli erpetici, conviene ai flemmatici. Da Aristotile, Egineta, Dioscoride, Serapione, era tenuto avente benefici effetti sulla vista e nei giramenti di capo. Se non *rinfresca*, scioglie ed abbassa molti umori e non è del tutto stramba la lezione della scuola Salernitana:

Piper quod est nigrum, non est dissolvere pigrum,
Phlegmata purgabit, concoctricemque juvabit.
Leucopiper stomacho prodest tussisque dolorisque
Utile præveniet motum, febrisque rigorem.

Il pepe fu per molto tempo il principale oggetto del commercio dell'Europa coll'India. Fino dalla più remota antichità era droga molto in uso e tenuta in conto di cosa preziosa. Al tempo di Plinio si vendeva a peso d'oro e d'argento — abbiamo ancora il proverbio: caro come il pepe, il che allude al valore che una volta aveva. Il pepe serviva di imposta ai vinti come oggi i miliardi. Ebbe l'onore di servire di riscatto a Roma e nel medio evo ancora, col pepe si pagavano molti tributi e molte imposte. Il nostro popolo à sul pepe i proverbi: *Var pussee una grana de pever che una zucca — Metteg sù el pever, veg sù el pever*, rincarire — essere caro. *Vess una grana de pever*, piccino di corpo, ma d'intelletto acutissimo.

Pera. — (*Pirus communis P. Sativa*). Mil. *Per.* - Fr. *Poir.* - Ted *Birne.* - Ingl. *Pear.*

Il Pero è un albero piramidale, indigeno europeo, a foglia caduca. Ama il clima temperato, ma sopporta i freddi dell'Italia Settentrionale. Vuol terreno alquanto calcareo e profondo. Si propaga per semi, barbatelle ed innesto. In Aprile dà fiori bian-

chi in mazzetti, matura i frutti a seconda delle varietà da Luglio ad Ottobre. À vita lunga. Le sue varietà si contano a centinaja, e però altre sono precoci ed altre tardive, altre danno frutto mangiabile appena colto, altre lo maturano d'inverno e sono chiamate *invernenghe*. Con raffinata coltura in Francia si ànno pera che maturano ogni mese dell'anno. Il nome *pero*, dal greco *pyr* che vuol dire fuoco, dalla forma che à il pero di piramide, di fiamma accuminata. Nel linguaggio delle piante: *Ardore costante*. La pera è frutto squisito, di facile digestione, quando è matura, offre i più svariati sapori. Si mangia fresca e cotta giuleppata come la poma e le altre frutta ed insieme a loro. Da noi la pera è consumata quasi interamente allo stato fresco, ma si fà pure essicare e si conserva per l'inverno. Anche anticamente serviva a dare un liquore spiritoso, spumante analogo al sidro delle poma, ma alquanto più alcoolico. La pera estiva dà anche maggior quantità di sugo che non la poma ben matura. Se ne estrae aquavita bonissima. Il legno del pero è durissimo, unito, compatto e viene adoperato dai tornitori ed ebanisti — che lo colorano in nero per darci il falso ebano, dà un fuoco forte. La Scuola Salernitana dice del pero:

Adde pyro potum, nux est medicina veneno
Fert pyra nostra pyrus, sine vino sunt pyra virus.
Si pyra sunt virus, sit maledicta pyrus.
Dum coquis antidotum pyra sunt, sed cruda venenum.
Cruda gravant stomachum, relevant sed cocta gravatum
Post pyra potum, post pomum vade cacatum.

Il che in due parole vuol dire, che la pera è migliore cotta che cruda e che bisogna inaffiarla di vino. Dagli scrittori Greci sappiamo che il Peloponeso era ricchissimo di pera ed erano celebrate

quelle dell'isola di Cea. Omero nell'*Odissea* descrivendo il giardino del Re Alcinoo ci parla di tre qualità di pera. A Roma erano celebre le *Tiberiane*, una specie che maturava in autunno e così dette, perchè erano le ricercate da Tiberio, così riferisce Plinio. La pera è celebrata pure da quel ghiottone d'Orazio. Napoleone preferiva *la pera spadona e la butirra.*

Modo di conservare le pera. — Scegliete sull'albero le più belle e tagliate loro il gambo colla forbice più alto che potete. Indi fate cadere sul taglio del gambo una goccia di ceralacca e annodate intorno ad esso gambo uno spago a cappio, per appendere poi le pere. Pigliate tanti fogli di carta bianca consistente quante sono le pera che volete conservare. Ravvolgete e chiudete con gomma ciascun foglio in guisa da farne tanti cartocci, a cui lascerete un piccolo buco sulla punta. Introducete lo spago d'ogni pera nel buco di un cartoccio, in modo che esse rimangano entro i detti cartocci. E finalmente chiudete così la punta come la bocca di ciascun cartoccio incerando, in modo che non possa penetrarvi entro l'aria. Così preparate, appendete la pera, per il loro spago a tanti chiodi e le conserverete per molto tempo, se le terrete in luogo *asciutto* e *temperato.*

Torta di pera. — Untate con burro una tortiera spolverizzata con pane di mistura gratucciato. Disponete sul fondo un suolo di fette di pera crude, spargetele di zuccaro, poi copritele con un suolo dello stesso pane gratucciato e seminatevi qua e là di pezzetti di burro. Sopra questo suolo stendete un altro suolo d' uva sultana e piccoli pezzetti di cedrato, e ricominciate col pane gratucciato, pera, zuccaro, e così via fino a che la torta abbia la grossezza di un pollice. Coprite la torta con carta

unta di burro e mettete in forno o se non l'avete al testo. *Ottima torta facile ed economica.*

Pera al mosto. — Spremete da alcuni grappoli d'uva matura il mosto, ed in esso fate cocere delle pera decorticate e tagliate a fette, servendosi a tal uopo d'una pentola di terra inverniciata, mai di rame. Ridotte le pera ad una poltiglia, servitele senza zuccaro nè canella.

Pesca. — (*Amygdalus persica, Persica vulgaris*). Mil. *Pèrsegh.* - Fr. *Pêche.* - Ted. *Pfirsiche.* - Ingl. *Peach.*

Il Pesco è pianta a foglia caduca, indigena, originaria dall'Asia e più propriamente, come lo indica il suo nome, della Persia. Cresce in terreni buoni, caldi, ad esposizioni meridionali, difese dai venti. Vive anche nei climi freddi, ma non dà frutti. Si moltiplica per seme ed innesto sul Mandorlo, sul Pruno e sul Cotogno. Vuolsi che dia frutti migliori e più belli piantando la pesca intera colla sua polpa. Cresce rapidamente, dopo due o tre anni dà frutto, ma presto invecchia e deperisce — pochi peschi passano i 20 anni. Si allunga la loro vita innestandoli sul mandorlo. À fiori rosei prima delle foglie, che sono distrutti facilmente dalle brine e dalle forti pioggie primaverili. Dà frutti maturi da Luglio ad Ottobre, a seconda delle varietà, che sono numerose assai. I botanici dividono il pesco in due famiglie, quello a frutto *coperto di pelurie*, e quelle a *frutto liscio* — ambedue suddividonsi alla lor volta, in frutto a polpa e carne succosa, *spiccaciola*, che facilmente abbandona il nocciolo, e in frutto a polpa consistente *duracina*, che non si stacca dal nocciolo. La pesca è matura, quando

dal lato dell' ombra od a tramontana mostra la pelle gialla — in tal momento tramanda la sua fragranza e profumo particolare. Non fatene la prova col tatto, perchè la minima contusione forma una macchia, che in breve tempo la guasta e fà marcire. L'Etera, botanico spagnolo, dice che se si adaqueranno i persici, con latte di capra per tre sere continue quando sono in fiore — vi nasceranno pesche grossissime. In China il pesco è l' albero a frutta più importante e che per la sua fioritura jemale, ne à fatto il simbolo dell' amore e della fedeltà. La pesca colà si crede procuri l'immortalità al felice che ne mangia. Nel linguaggio delle piante presso noi significa: *Contento, vita beata, non cercar troppo.* Il suo raccolto deve farsi a mano. Quelle destinate al commercio si devono cogliere qualche giorno prima della sua completa maturanza, onde siano più resistenti. La pesca, è frutto giocondo che ricorda le guancie paffute e rosee dei bimbi e delle bimbe. È squisitissimo, salubre, profumato di facile digestione, si mangia fresco e si fà seccare per l'inverno, e allora si chiamano da noi *veggitt.* I cuochi ne fanno fritture, polpettine, persicata, sorbetti, marmellate. Il loro delicato aroma è sì sfuggevole che invano si tenta fissarlo completamente nelle conserve, nei liquori. In America, dove molto abbonda, se ne fa eccellente aquavita. I nostri vecchi dicevano che del persico tutto va mangiato fuorchè il duro dell'osso: *Malum quod implicuit persicum nucleus explicat.* Diceva un antico proverbio latino, il che vuol dire che bisogna mangiarne anche l'amanda. Certe signorine troppo schifiltose non possono soffrire la lanuggine della sua pelle ed è precisamente nella sua pelle che si conserva il massimo tesoro della sua fragranza, come è nella pellicola dalla sua amanda che maggiormente

si raccoglie l'amaro che possiede. Si ricordino del proverbio: *all'amico pela il fico, al nemico il persico.* Per saporire la pesca va mangiata senza pelarla e senza tagliarla. Le foglie ed i fiori del pesco sono velenosi, contenendo acido idrocianico, tuttavia in medicina se ne fà uso qualche volta come contro stimolanti e vermifughi. I fiori e le foglie recenti, ànno inoltre una virtù purgativa, se ne fà infusione e sciroppo, perdono molto coll'essicazione. In caso di avvelenamento coi fiori, foglie o mandorle de' suoi frutti, si soccorre con etere al quale s'aggiungono una ventina di goccie di laudano. Coi frutti ben maturi, che passano facilmente alla fermentazione, se ne può ricavare un vino leggero, assai piacevole a bersi. La gomma che scorre dal suo tronco e da' suoi rami può adoperarsi invece della gomma arabica. La Scuola Salernitana sentenzia:

Persica cum musto vobis datur ordine justo
Sumere, sic et mox nucibus sociando racemos.

Raccomanda insomma di mangiar la pesca col vino onde quei versi:

Petre, quid est Pesca?
Cum vino nobilis esca.

I Greci, fatta astrazione di Dioscoride che la chiama *frutto salubre*, la tenevano come nociva, quasi velenosa. Plinio lo dichiarò salubre ed innocuo e ne insegnò a spremerne il succo nel vino. Erano celebri le pesche della Sabinia. I Romani amavano la specie *duracina* e la chiamavano pomo di Persia, *malum persicum.* Il pesco fu conosciuto ed acclimatizzato da noi dopo la spedizione di Alessandro e bisogna che fosse assai raramente coltivato, perchè al tempo di Plinio, le pesche valevano perfino trenta sesterzi l'una, cioè circa sei delle nostre lire. Non saprei dire perchè a certi gonzi, il popolo milanese, appiccò il nomignolo di *persegh.*

Preparazione dei veggitt. Prendete pesche immature, tagliatele in quattro, toglietene il nocciolo e mettetele al sole finchè siano essicate, colla loro pelle. Fatele cocere con vino, zuccaro, canella, garofani — è il metodo più semplice ed economico. Anche i così detti *persegh selvadegh*, sono bonissimi.

Conserve di pesche. Bisogna siano ben mature e si fà come la conserva d'albicocca. Vedi *Albicocca.*

Pesche à la fambroise. — Decorticate e spaccate in due delle belle pesche, levatene la ghianda e disposte in una tortiera, fatele cocere in aqua e zuccaro fino a che il liquido si levi in bolle. Toglietele allora dal foco e versate nelle loro cavità centrali qualche goccia di rosolio e della conserva di lamponi. Tenetele sotto ad un testo coperto di brace fino all'istante di servirle.

Pesche ripiene. — Aperte in due le pesche levatene la ghianda e mettetele a cocere fino a metà cottura in pentola di terra, con vino bianco, canella e scorza gialla di limone. Levate dal vino, deponetele in una tegghia unta di burro. Il sugo vinoso che resta unitelo a dello zuccaro e condensatelo a foco inspessandolo con qualche biscottino e colla polpa di qualche frutto o di una delle medesime pesche. Di questo denso giulebbo riempite le cavità delle pesche, mettendovi anche in mezzo la sua mandorla spogliata dalla pellicola, e mettete al forno, o al testo. Di tal maniera si ammaniscono poma, pere ed altre frutta.

Pignolo. — (*Pinus pinea o sativa*). Mil. *Pigneu.* - Fr. *Pignon.* - Ted. *Pinie, Zirbelnusz.* - Ingl. *Pine Kernell.*

Il Pignolo, o Pinocchio, è il frutto del *Pinus pinea* detto volgarmente *pino domestico, pino d' Italia.*

Albero dell'Europa Meridionale, che erge la sua cima fino a 30 metri a forma di ombrello. Porta foglie numerose lunghe da 10 a 15 centim., di un bel verde. Fiorisce in Maggio e produce coni grossi durissimi contenenti mandorle triangolari lunghe due centimetri. Nel linguaggio delle piante: *Tenacità*. Quei coni si rompono, o si mettono al fuoco e allora s'aprono e lasciano la mandorla, aromatica e di grato sapore. Tale mandorla è molto in uso fra noi, serve ai cuochi per salse, ripieni, condimento a certe vivande e verdure, ai pasticcieri per torte, paste, ecc. In Italia l'abbiamo dalla Pineta di Ravenna. Il pino era consacrato a Cibele la quale cangiò Atys in pino. Dai Greci i pinocchi erano chiamati *Pityides*. Se ne facevano un unguento per togliere le rughe della faccia a quelle signore che se le lasciavano venire. Sono nutrienti, stimolanti, indigesti. È pasto graditissimo dei canarini che li fà cantare. Molti devono ricordarsi dei maestri che facevano fare i *pigneu* cioè unire insieme la punta delle cinque dita per batterle colla bacchetta — e pensare che si stava là mogi ad aspettare quel regalo.

Pistacchio. — *[Pistacia vera, P. officinarum]*. Mil. *Pistacch*. - Fr. *Pistache*. - Ted. *Pistazie*. - Ingl. *Pistacco-nutas*.

È un grande albero a foglia caduca, originario delle Indie Orientali, della Persia, dell'Arabia e della Siria. Fra Damasco ed Aleppo ve ne ànno selve intere. Da noi è fatto indigeno in Toscana, nel Genovesato e nella Sicilia. Nelle provincie meridionali della Francia vegeta pure con prosperità. Non resiste d'inverno in piena terra nei paesi settentrionali. Vuol terreno sostanzioso, leggero e par-

che irrigazioni. Si moltiplica per semi, che si fanno nascere sotto cuccia, porta in primavera fiori piccoli, giallognoli, a cui succedono frutti ovali lunghi, secchi, con polpa sottilissima, e grossi quanto una oliva, contenenti un nocciolo che apresi in due valve, entro le quali trovasi una mandorla verde coperta d'una pellicola rossastra, d'un sapor dolce, soave, grato, pingue. Nel linguaggio dei fiori e piante: *Accoglienza benevola*. Questo frutto è mangereccio e per i pregi ed i diffetti è da mettersi insieme al pignolo. Contiene molto olio, che è facile estrarre con semplice pressione. Serve a preparare alcune emulsioni, affatto simili a quelle delle màndorle dolci, prescritte nelle infiammazioni degli intestini e delle vie orinarie. I confetturieri ne fanno grande uso in paste e confetti. I salumai ne regalano le galantine e certi salami a cuocersi. I cuochi lo mettono nei polpettoni e nei *croquants*, che i fiorentini chiamano *Pistacchiata*. Se ne fa pure una eccellente conserva. Gli Arabi lo chiamano *Pustach*, gli Spagnuoli *Alfogico*, e gli Olandesi *Pistassies*. Vuolsi che chi lo portò in Italia fosse il Console romano Lucio Vitellio sotto Tiberio, di ritornò dalla Siria, come Flacco Pompeo, suo commilitone, lo portò pel primo in Spagna.

Pomo. — *(Malus sativa, M. dashyphilla, Pyrus malus, Sorbus malus)*. Mil. *Pomm.* - Fr. *Pomme*. - Ted. *Apfel*. - Ingl. *Apple*.

Il Pomo, o Mela, è albero indigeno europeo, a foglia caduca, ama clima temperato — preferisce terreno sabbioso-argilloso. È fecondissimo. Si propaga per semi, barbatelle, innesto. À vita lunga, resiste al freddo, fiorisce tardi, chè soffre la brina

pe' suoi frutti. Se ne contano più di 2000 varietà; fra queste le più apprezzate sono l'*Azzeruola* (*pomm pomell*), la *Pupina* (*popin*), od *Appia* — la *Ruggine toscana*, o *Borda*. Da noi tranne la varietà *S. Peder* e l'altra detta *Pomm ravas*, il pomo è frutto d'inverno. Nel linguaggio delle piante: *Golosità*. Può considerarsi maturo, quando incomincia a tingersi in giallo, mandare un po' della sua fragranza, e a cadere spontaneamente — indizio più sicuro è il colore nero de' suoi acini. Il raccolto è da farsi in giorno sereno, quando sia scomparsa la rugiada. Quelli che cadono avanti tempo, bisogna consumarli subito, facendoli cocere. Per conservarli freschi importa raccoglierli a mano, senza strapparli. Importa pure separare i frutti, che casualmente cadessero sul terreno, perchè presto si guasterebbero e guasterebbero gli altri. Nell'inverno gelano facilmente. Se le disgelate al fuoco, perdono: lasciate che disgelino con comodo o ponetele nell' acqua molto fredda, ma non ghiacciata; facendola intepidire a poco a poco anche il gelo della mela si rimette senza danno dell' organizzazione, così pure d'ogni altro frutto e delle ova. La mela, quando sia matura, è il più digeribile dei frutti, è simpatica, profumata, saporita, durevole, è l' amore dei bambini. Si mangia cruda, cotta, secca e confettata. I cuochi ne fanno fritture, *charlottes*, marmellate, la uniscono alle paste (*lacciadin*). In alcune contrade settentrionali, meno predilette dal Cielo, dove il sole non matura i pampini, la mela aquista molta importanza economica per la fabbricazione del *Sidro*, celebre quello di Normandia. È bevanda che può supplire il vino, e, al pari di questo, contiene dell'alcool, ma giammai del tartaro. Se ne fabbrica anche da noi a sofisticare o simulare il vino bianco, massime quello d'Asti. Riesce meno spiritoso e spesso incomodo, per-

chè genera flatulenze. Il sugo delle mele agre, serve a far aceto, che si conserva molto tempo. Le agre fanno perdere la memoria, dice il Pisanelli. Galeno parla pure di un succo liquore delle mele, che sarebbe il *sidro*, che si vuole inventato da Publio Negro, che lo fabbricavano pure i Mormoni e lo trasportavano in Brittannia. In medicina, sono rinfrescative, lassative, pettorali. Se ne fa decozione e sciroppo nelle tossi catarrali. La polpa cotta, onde il nome di *pomata*, fu usata come emolliente nelle flogosi oculari, e fa parte della pomata del Rosenstein, contro le regadi delle labbra e de' capezzoli. La poma selvatica à virtù astringenti, detersive. Il legno del pomo è di grana fina, prende facilmente la pulitura, è uno dei migliori da fuoco. Il pomo è frutto cosmopolita e vanta la più antica delle prosapie. Iddio dopo aver creato la luce e divise le acque dalla terra, creò il pomo. Eva lo trovò bello e saporito e lo mangiò e lo fece mangiare ad Adamo, e da quel pomo l'origine e la serie d'ogni disgrazia. *Mala mali malo mala contulit omnia mundo.* Vero è che col nome di pomo, non solo la Bibbia, ma tutti gli scrittori designarono le frutta in genere, ma se ciò avvenne era perchè il pomo era il re, il capostipite di tutti i frutti e si prese il nome suo ad indicare tutto ciò che il regno vegetale produceva di bello e di bono a mangiarsi. Così tutti i barbari che calavano da noi, chiamavano l'Italia la terra delle dolci poma, così il frutteto fu chiamato *pomarium.* A Roma il Dio del pomo, era detto *Falacer* e vi aveva un apposito sacerdote col relativo santuario. I romani li facevano cocere nel vapore dell'acqua o sotto la cenere. L'arte di conservare le poma, era all'apogeo presso i Romani. Pollione dice di Gallieno: — *Uvas triennio servavit, hyeme summa, melones exibuit: mustum quemadmodum toto anno habere-*

tur docuit: ficos virides et poma ex arboribus recentia semper alienis mensibus præbuit (Plinio, lib. 14). I Greci raccontano del pomo cose orribili. Giove unì in nozze un bel giorno la dea dei mari, Teti, con Peleo, dal quale matrimonio nacque poi il bollente Achille. Quelle nozze furono celebrate con gran pompa e alla presenza di tutto l'olimpo *au complet*. Tutte le divinità infernali, aquatiche e terrestri ebbero, non solo il *faire-part*, ma officiale invito d'intervenire. Una Dea sola fu esclusa: la Dea Discordia. E questa per vendicarsi, al momento dei brindisi, comparve nella sala del banchetto e buttò sulla tavola un bellissimo pomo dicendo: «Alla più bella di voi» e sparì. Giunone, Pallade e Venere, ch'erano diffatti le più belle, si guardarono per traverso, e ognuna di loro pretendeva quel pomo. Giove, che in quel giorno non voleva seccature, mandò a chiamare Paride, un bel giovinotto, e lo fece arbitro della bellezza di quelle concorrenti. Tutte e tre fecero gli occhietti a quel giovinotto, ma egli consegnò il pomo a Venere, lasciando le altre due con tanto di naso. Venere ebbe il pomo, ma Giunone e Pallade lo conciarono poi per le feste, e tanto fecero che andò a finir male. Rubò Elena, fu assediato e vinto a Troja, e ferito da Pirro, andò a morire sul monte Ida. Tutto per quel pomo che dappoi fu chiamato il *pomo della Discordia*. Nè qui finisce la storia di quel pomo. Venere in quel giorno, almeno per galanteria, doveva cederlo a Teti, che sedeva in capo tavola, sposa festeggiata, ma fe' la sorda e se la mise in saccoccia. Naturalmente Teti l'ebbe a male alla sua volta, e se la legò anch'essa al dito. Avvenne, che Venere discese un giorno sulle rive delle Gallie a raccogliere perle e un tritone le rubò il pomo, che aveva deposto su di un sasso e lo portò a Teti. Questa lo prese, lo

mangiò e buttò i semi in quella campagna a perpetuare il ricordo della sua vendetta e del suo trionfo. Ecco perchè, dicono i Galli-celti, sono tante mele nel nostro paese, e perchè le nostre fanciulle sono così belle! Questa seconda parte l'aggiunge Bernardin de S. Pierre, magnificando le bellissime mele della Normandia. Al pomo i nostri fratelli Svizzeri attaccano la storiella di Guglielmo Tell, e al pomo che cadde sul naso a Newton mentre riposava in giardino dobbiamo la scoperta dell'attrazione. Il nostro popolo prende il pomo come il tipo della rotondità (*rotond come un pomm*), della somiglianza (*vess un pomm tajaa in duu*), del vino fatto colle mani (*vin de pomm*), della paura (*pomm-pomm*), degli avvenimenti necessarii (*el pomm quand l'è madur, bisogna ch'el croda*); infine dell'arma più pacifica per sbarazzarsi da un seccatore *(fà córr a pomm)*.

Charlotte di poma. — Pelate le poma, levatene il torso (*caruspi*) e lasciatele cocere con vino bianco, un pezzo di burro, zuccaro (sulla dose di un terzo del peso dei frutti) e pezzi di cedrato candito. Quando le poma cominciano ad asciugare, toglietele dal foco. Ungete intanto uno stampo, spolverizzandolo di zuccaro, tappezzatene il fondo e le pareti con pezzi di mollica di pane francese della grossezza di uno scudo che avrete bagnato nel burro fuso, versatevi in mezzo le poma, copritele con altre simili fette di pane e fate cocere al forno o col testo. Se le poma fossero troppo cotte e tendessero a squagliarsi, prima di asciugare levatele dal loro giulebbe e collocateli nello stampo già disposto, poi concentrato a foco vivo il giulebbe da solo, versatelo sui frutti. Così ridotti a giulebbe potrete servirli anche colla crostata. Sbattete a quest'uopo tre chiara d'ova in fiocca densa con tre cucchiai di zuccaro bianchis-

simo in polvere, stendete questa fiocca sulle poma in giulebbe e fatele prendere un color nocciola, coprendola per qualche istante con testo caldo.

Pomo Cotogno. — *(Cydonia comunis C. vulgaris. Malus cydonia Mala cotonea)*. Mil. *Pomm codogn.* - Fr. *Coin.* - Ted. *Quitte.* - Ingl. *Quince.*

Il Cotogno è pianta indigena, a foglia caduca, originaria dalla Grecia. Vuol terreno sciolto, fresco, clima caldo, teme il vento. Si propaga per barbatelle, semi, tallee. Conta poche varietà: il *comune*, o *cotogno di China (Cydonia Sinensis)* a frutto piriforme ed oblungo molto grosso — ed il *cotogno* di *Portogallo (C. lusitania)* che è il migliore. In Aprile e Maggio, dà grandi fiori bianchi o di un rosso pallido. Frutti gialli in Ottobre. Nel linguaggio delle piante: *Fastidioso*. La cotogna, è frutto grosso come una mela ordinaria, carnoso, giallo anche nella polpa, di odore penetrante, che facilmente comunica agli oggetti vicini e sì forte che non si può, senza incomodo, tenerlo nelle camere d'abitazione. À sapore sì astringente ed agro, che è impossibile mangiarlo crudo, lo perde però colla stagionatura, coll'essicazione, colla cottura ed allora aquista un gusto molto aggradevole. *Cotonea cocta soaviora*, disse Plinio. Questo frutto non dura molto. Si condisce, se ne fa sciroppo, ed una pasta nota sotto il nome di *cotognata*, chiamata dal Palladio *Cydonitem*, e di uso volgare nelle affezioni cattarali di petto. Entra nella mostarda. Un buon credenziere li serve in mille maniere, li coce nell'aqua, nel vino, li abbrustolisce sotto le ceneri, ne fa torte pasticci ed offelle. À virtù astringente. Da' suoi semi ovali, accuminati, se ne cava una mucilagine,

che Pareira chiamò *cidonina*, che la medicina adopera *internamente* a mitigare i dolori delle fauci e dell'esofago prodotti da qualche acre corrodente sostanza — *esternamente* a modo di collirio nelle infiammazioni delle palpebre congiuntive — questa mucilagine à virtù analoghe alla glicerina. I parucchieri la vendono molto cara, sotto il nome di *bandoline* per lisciare e fissare i capelli. Il suo nome *Cydonia* da *Cydon* città dell'Isola di Creta, fondata da Cidone, figlio di Apolline. Venne in Italia dalla Grecia, dove era celebre per la grossezza, e Catone fu il primo che la chiamò *cotonea*. Teofrasto e Plinio ne parlano coll'aquolina in bocca, anzi Plinio insegna a cocerli nel miele. Galeno e Paolo Egineta lo magnificano come migliore delle poma, e non solo gli decretano *summam auctoritatem in mensis, et culinis*, ma anche come *medicamentum*. Al tempo di Galeno erano celebri i cotogni della Soria e dell'Iberia. Nel bon tempo passato, si dava alla cotogna, il privilegio di regalare figliuoli di genio, di guarir dalla scrofola, e alla sua radice di far scomparire il gozzo.

Conserva. Si riducono in sciroppo due chili di zuccaro entro al quale si farà cocere un chilo di mele cotogne, monde della pelle e dei semi. Indi si levano le dette mele dallo sciroppo, si pestano in un mortajo di marmo e si passa allo staccio. Eseguito ciò si unisce di novo la polpa delle mele allo sciroppo e si fa cocere il tutto sino a giusta consistenza di conserva.

NB. Per tal modo si preparano tutte le conserve dei frutti privi di nocciolo.

Cotognata. Prendete 4 chili di cotogni, fateli cocere in 10 litri d'aqua tagliati in quattro — ridotti in pasta passateli allo staccio, aggiungetevi 3 chili di zuccaro, fate bollire a foco lento e ri-

dotto il tutto in pasta consistente versate nelle forme.

Popone. — *(Cucumis melo, Melopepo)*. Mil. *Melon*. - Fr. *Mélon*. - Ted. *Melone*. - Ingl. *Melon*.

Il Popone, volgarmente detto *Melone*, è una pianta erbacea, annua, indigena originaria dall'Asia. Vuol terreno sciolto, lavorato profondamente, grasso, fresco. Per la coltura forzata, si semina su letto caldo in Gennajo, Febbrajo, Marzo: solo in Aprile e Maggio all'aperto si trapianta. Ama la mezz'ombra e la pulitezza, il troppo umido gli è dannoso. Si svetta, a farlo più prolifico e ad impedirne una soverchia vegetazione. È maturo, quando il suo peduncolo è corto, grosso, à sapore amarognolo, e quando il frutto è pesante e resistente alla pressione. L'odore non deve essere molto pronunciato. La troppa sonorità del frutto, battuto colle dita, è indizio d'immaturità. Si conserva di più e riesce migliore quando non sia colto a maturanza innoltrata. Il cogliere un melone a suo tempo non è abilità di tutti — da qui il nostro proverbio: *De melon ghe nè pocch de bon*. Se si coglie acerbo non à sapore, se stramaturo lo à perso. Nel coglierlo si tagli un nodo sopra del frutto, non gli si sterpi la coda — il melone perde d'odore e traspira per quella parte. Vuolsi che colto e lasciato riposare 24 ore aquisti di bontà. Se affonda nell'aqua è buono. Il seme si conserva per sei o sette anni, anzi si pretende che quanto più sia vecchio, produce meloni migliori. Generalmente si sceglie quello dell'anno antecedente, maturato sul proprio stelo, si toglie dall'interno del frutto e si fa asciugare senza lavarlo. Moltissime le sue varietà tanto pre-

coci, che tardive — àvvene a polpa rossa, bianca, verde, gialla e sono caratterizzate dalle loro coste. Boni anche i *rampichini*. Alcune varietà raggiungono enormi proporzioni e sono oltremodo profumate e gustose. La sua coltura riesce perfettamente in Italia, celebri quelli di Caravaggio, precoci, carnosi, tondi, a polpa gialla, ma non paragonabili a quelli dell'Italia Meridionale e singolarmente a quelli d'inverno, che ci vengono dalla Sicilia e dalla Basilicata. Fra le migliori specie si distinguono: il *moscato* di Spagna ed i *cantaloup* di Francia. Nel linguaggio dei fiori: *Silenzio benevolo*. La parola melone, da mela, quasi una grossa mela, ci venne dai Latini. Popone dal greco *pepto*, maturare. Il popone è frutto saporito, aromatico, ma non è digeribile da tutti. I ghiottoni lo mangiano con zuccaro e pepe, il che ne facilita la digestione — è utile l'accompagnarlo con vino generoso o rhum. Si serve a tavola, per antipasto coi salumi, per frutta da *dessert*, se ne fanno anche sorbetti. In cucina serve come la zucca (1), si taglia a bocconi in minestra e brodo grasso, si lega con ova e formaggio, e se di magro, si condisce con latte delle stesse sue mandorle. Le scorze si condiscono al miele, si candiscono e si confettano nell'aceto. Spogliate di quella prima pelle rustica tubercolosa, si fanno bollire col vino e fatte asciugare al sole o al forno, si mettono in conserva, in mostarda. A fette sottili, essicate, si conserva per l'inverno, che rinvenute nell'aqua tepida si conciano in minestra e se ne coprono i lessi. Dicesi che un pezzo di melone messo nella pentola acceleri la cottura delle carni. I semi si mangiano pure e sono dolcissimi, saporiti in confettura. Pestati, servono a fare lattate e la famosa semata la prediletta dei nostri nonni.

(1) Vedi *Zucca* nell'*Orto in Cucina*.

In medicina tali semi danno emulsioni emollienti e rinfrescanti. I Greci lo avevano per frutto nocevole, e producente febbri miasmatiche ed affezioni colerose. In Francia per molto tempo fu il cibo dei soli muli. In Spagna ed Italia fu sempre onorato: nel 1600 erano celebri quelli di Ostia. Il Papa Paolo II morì per indigestione di melone. Clemente VII li prediligeva sì, che malato era il solo cibo che gradisse. Il melone a Roma era chiamato *melangolo*. Le qualità del buon melone sono descritte nella seguente epistola di Antonio Bauderon de Senecé, poeta famoso e dottore illustre della Sorbona:

Martine, ad nostras mensas, qui providus affers
Ex omni fructu, emptaque poma foro.
Elige monstrantem tibi talia signa peponem,
Ut non porcelli digna sit esca tui.
Et prius oblongæ sit, quaque et parte figura.
Aspera per totum scabraque terga gerat.
Sit paribus Zonis, signis distinctus et altis,
Cui non per tenuem sit color ipse croci.
Sit gravis ut saxum, durus, nec pollice cedens,
Appositus naso, cinnama odore ferat.
Non sonet ambabus manibus jactatus in auras,
Ostendatque animas nulla fenestra suas.
Quis si talis erit, per te laudatus abibis,
Sin effringentur per caput ille tuum.

Modo di conservare i poponi. Togliete dei poponi tardivi che non sono giunti a perfetta maturità, asciugateli leggermente con un pannolino, e lasciateli stare per un giorno o due in luogo asciutto. Poi mettete della cenere stacciata in un barile ben netto. Collocatevi i poponi e copriteli con altra cenere in modo che tutti ne rimangono perfettamente coperti. Avvertite però di non porre il barile in luogo esposto al gelo. Così condizionati si conservano sino al Dicembre ed al Gennajo.

Frittura di popone. Tagliate a fette il popone, imboraggiatele con farina bianca — ed arrostite al burro, con poco sale.

Ribes. — (*Ribes*). Mil. *Ribes, Ughetta.* - Fr. *Grosseille* - Ted. *Johannisbeere.* - Ingl. *Currant.*

Il Ribes è un arboscello europeo a foglia caduca, originario dell'Arabia. Il suo nome da *Ribiz*, parola araba, che significa cosa acidula. Vuole clima temperato, nei paesi caldi il frutto à poco sugo, nei freddi è troppo acido. Ama terreno sciolto e fresco. Si moltiplica per semi, margotte e talee. Si educa a spalliera ed a siepe. À fiori odorosi in Aprile e matura più o men tardi a seconda delle varietà. Di queste se ne conoscono 31, ma le principali sono: il *ribes ordinario*, (*ribes rubrum*) con frutto a grappolo rosso e bianco più o men grosso. L'*uva spina o d'Inghilterra* (*ribes uva spina, ribes grossularia*). Mil. *Uga spina*, Fr. *Gadelier.* Ted. *Stachelbeere.* Ingl. *Roug Goosberry*, che cresce a grappolo ed à frutti più grossi, e carnosi e meno acidi. Finalmente il *ribes nero* (*ribes nigrum*) di sapore più aromatico, odorifero in tutti i suoi organi, a foglia variagata. La più coltivata, è la prima specie il cui frutto vien conservato allo stato fresco e serve a far sciroppi e bevande spiritose. Se ne estrae anche acido citrico. La seconda specie, che conta pure le sue varietà, è coltivata con arte raffinata dagli Inglesi, che ne preparano il loro rinomato *vino d'uva spina.* Del ribes nero, gli Svizzeri ne fanno pure una bevanda spiritosa, una specie di ratafià detto *Cassis.* Nel linguaggio dei fiori: *Tu fai la mia delizia.* I frutti del ribes rosso, si mangiano crudi, si conservano in aquavite, si candiscono, se ne fanno giulebbi, e serve pure a far salsa, aque, sciroppi e

sorbetti. Serapione ne parla, ed è lui che ne indica l'origine africana. Le donne e le ragazze amano molto questo frutto che dà l'aspretto del limone. *L'uva spina*, era detta da noi anche *uva crispina* e *marina* e la si metteva nelle minestre, guazzetti ed intingoli ai quali communicava un certo bruschetto grazioso, dice il Pisanelli. In medicina è considerato un rinfrescante ed un astringente.

NB. Conserva di Ribes vedi *Albicocca.*

Rosa canina. — (*Rosa canina*). Mil. *Rosa selvadega.* - Fr. *Roses des haies, Rosier des chiens, Eglantier.* - Ted. *Hage butten-Rose, Hagedorn.* - Ingl. *Dog-Rose, Hip-Rose.*

Il nome di Rosa dal greco *rhodon*, rosa, o dal celtico *roag* che significa rosso. La rosa è la regina dei fiori, la figlia del cielo, il sorriso della primavera, l'emblema dell'innocenza e della fugace bellezza femminile. Le sue varietà si contano a migliaja. Qui non dirò che della *canina*, la quale è la più semplice di tutte, il vero tipo del genere e serve per innesto a tutte le altre. Fu detta *rosa canina* o *rosa di cane*, perchè fu creduto fino dall'antichità che la sua radice fosse efficace contro la rabbia del cane. Anche i Greci la chiamavano *cinorrhodon*, da *cion*, cane e *rodhon*, rosa. Da noi si chiama anche *Rovo*. Nel linguaggio dei fiori, la rosa canina, significa: *Indipendenza*. È un arboscello indigeno che viene lungo le siepi di montagna, nei luoghi aprichi che dà in Maggio una rosetta pallida, semplice, di cinque foglie. Ai fiori succedono alcune frutta ovali, bislunghe rosse come il corallo nella loro maturità, la di cui scorza è carnosa, midollosa, d'un sapor dolce-aciduletto e che racchiude alcune

semenze inviluppate d' un pelo consistente che attaccandosi alle dita penetra la pelle e vi cagiona molestie. Tali semi posti nel letto ad alcuno per celia fecero sì che questo frutto prese il nome poco castigato di *grattaculo*. Un mio amico ingegnere mi assicura che tal nome viene da ciò, che i sullodati semi, producono a chi li mangia un reale prurito, precisamente in una località indicata nella seconda parte di quel disgraziato vocabolo. Tale appellativo, non si vorrebbe mai pronunciare dalla gente pudibonda, ma pure è registrato presso i più seri botanici ed è costretta a ripetere, colle gote vermiglie, anche la damigella sortita di collegio, se vuol dimandare di quel delizioso sciroppo che danno i prefati *grattaculi*. Questa conserva era la ghiottoneria della Valliére. Giuseppe II se la faceva venire dal Lago di Ginevra.

Conserva di grattaculi. — Prendete grattaculi maturi, metteteli al sole un pajo di giorni ad appassire. Indi poneteli in fusione per un pajo di giorni nel vino. Fateli bollire in caldaja nel medesimo vino a che siano disfatti. Se abbisogna aggiungetevi vino. Ridotti in poltiglia passateli allo staccio doppio, *intanto che sono caldi*. Mettete altrettanto peso di zuccaro in un padellotto con un bicchiere d'aqua per chilo di zuccaro, e fate bollire. Purgate lo zuccaro con un chiaro d'ova e schiumate, e quando lo zuccaro è limpido e fila, unite la salsa, rimenate con spatula di legno incorporate il tutto a fuoco — fatene evaporare bene l'umido della pasta e versatela in un vaso di terra conservandola chiusa in luogo asciutto. Se amuffisce è segno che non è cotta abbastanza, rimettetela ancora sulla pentola. Si allunga, per gli usi, con vino, aceto, limone, tanto a freddo, come a caldo. È squisitissima col lesso, coll'arrosto e colle ova principalmente quelle

in *camicia*. Nè voglio terminare senza suggerire alle signorine, che anche colle altre rose, in ispecie quella *comune* (*Rosa gallica, rosa fragrans*), *la rosa d'orto, la rosa rossa,* quella di *Maggio* insomma della quale gli speziali fanno un' infusione per uso esterno nelle oftalmie principalmente, si fanno conserve e sciroppi. Ecco la ricetta. Prenda adunque la signorina dei bottoncini di detta rosa, li separi dal gambo, li ammacchi con pestello di legno in mortajo di marmo, finchè li riduca in massa molle e allora vi aggiunga due volte il loro peso, di zuccaro fino, polverizzato agitando e rimestando la massa onde formi un tutto omogeneo. Questa conserva à sapore dolce, ed odore di rose, è rinfrescante ed è leggermente astringente. Se invece dei bottoni di rosa si volessero adoperare per comporla le foglie fresche o secche, in allora invece di impastarla collo zuccaro, quale ò detto sopra, si userà lo zucchero stesso cotto a *manuscristi*, evaporando poscia la massa a lento calore fino a consistenza di conserva. Avvertite che le rose allora vanno colte prima che si aprano del tutto. Nel medesimo modo si prepara la conserva d'assenzio ecc.

Susina. — *(Prunus domestica).* Mil. *Brugna.* - Fr. *Prune.* - Ted. *Pflaume.* - Ingl. *Clum.*

Il *Susino* o *Pruno* è una pianta indigena a foglie caduche, originaria dell'Asia. Le qualità migliori seguono il clima della vite. Da noi resiste ovunque all' aperto e sui monti fino a 400 m. Fiorisce a metà Aprile e matura, a seconda delle varietà e posizioni, dal Luglio a tutto Ottobre. Soffre l'ombra, ama terreno fresco, non umido. Si propaga per polloni, ma meglio per nocciolo e per innesto. Infinite le sue varietà, alcune delle quali si consumano verdi

ed altre meglio si prestano ad essere essicate. Noto la *Mirabella* (brugna gialda) che matura alla fine di Luglio. La *Damascena*, originaria di Damasco portata dal duca d'Anjou al tempo delle Crociate, nome che si corruppe poi in *d'amoscina, moscina* e volgarmente *massina*, e da noi per eccellenza la *nera (Prunus domestica ungarica)*. — La *Regina Claudia*, (brugna *Sanclò*) grossa e piccola, che matura in Agosto, e la *Settembrina* ecc. Nel linguaggio delle piante significa: *Promessa*. Il raccolto delle susine da conservarsi deve farsi delicatamente, a mano, quando sono asciutte dalla rugiada e dalla pioggia. La susina è nutriente quanto il fico, è di facile digestione e costituisce un cibo grato, sì fresca la state, che essicata nel verno. Sotto questa forma ne fanno attivo e proficuo commercio diversi paesi meridionali d'Italia e di Francia. Quelle di Palermo e di Provenza sono le più stimate. Si conciano al giulebbe, servono nei ragouts e nei ripieni delle pollerie, massime del pollo d'India, al quale levano quella certa ruvidezza e selvatichezza di sapore che possiede la sua carne. Si conservano nello spirito, aromatizzato e confettate. In Germania, nella Lorena e nella Svizzera se ne fabbrica alcool, i tedeschi lo chiamano *Zwetschker-wasser*. Gli Ungheresi *Sligowitz* e in Transilvania *Raki*. In farmacia, massime della qualità *damascena*, se ne fa conserva e polpa, che viene spesso a surrogare, con innocente falsificazione quella dei tamarindi e cassia e che non è meno rinfrescante e lassativa. Serve pure a preparare come ingrediente principale l'*elettuario lenitivo*, giova agli stitici. Ario morì d'una scorpacciata di susine. Il legno è durissimo e serve agli intarsiatori. La scuola Salernitana, dice: *Frigida sunt, laxant, multumque prosunt tibi pruna.* Virgilio nell'Egl. 2 le decanta così: *Addam cerea*

pruna et honos erit huic quoque pomo. Dioscoride e Galeno ne magnificano le virtù. Si facevano essicare anche dagli antichi. Fu sempre celebre presso tutti la Damascena.

Il *Susino di macchia* o *Pruno selvatico;* (*Prunus selvatica, spinosa, Druparia spinosa*) comune nelle selve, macchie e siepi dà fiori odorosi in Marzo ed Aprile, frutto nero violaceo in maturanza verso il Settembre, di sapore acido aspro. La scorza del suo tronco e della radice contiene tannino e viene usata nelle arti alla concia delle pelli e a farne inchiostro, è astringente febbrifuga. Le foglie pure sono astringenti. La sua aqua distillata à virtù deprimente quasi come il Lauro cereso, i bottoni e i fiori sono lassativi. Le drupe essendo aspre, danno bon aceto. Mature servono a colorire il sidro ed il vino, anzi a fabbricarne una specie che chiamasi *piquette* in Francia, *Scheleckenwein* in Germania, seccate al sole ed infuse in vero vino gli danno sapore austero. Colla distillazione somministrano un'aquavite abbastanza spiritosa, ed acconciandole con alcool zuccaro ed aromi se ne ottiene un grato rosolio.

Essicazione delle susine. — Nel mezzodì della Francia si essicano in tre modi diversi, due per quelle che maturano d'estate, l'altro per quelle che maturano più tardi; 1° ad Agen, si aspetta che le susine cadano da sè e non si scote che leggermente la pianta se non quando la stagione è di già avanzata. Si raccolgono ogni giorno, si lavano se non sono pulite, si espongono al sole disposte su dei graticci di vimini per due giorni, rivoltandole frequentemente, e si termina l'essicamento al forno, introducendole in esso per tre volte, ed aumentando gradatamente la temperatura, perchè il frutto non si screpoli. Se l'operazione è ben fatta, le susine presentano una consistenza alquanto elastica, e la

buccia lucente e ricoperta del *fioretto*, che è una specie di materia cerosa. Così preparate si conservano in luogo secco e s'incassano pel commercio. 2° a Brignolles si raccolgono alla fine di Luglio od in Agosto, si pelano coll'unghia, s'infilzano su sottili rametti per modo che non si tocchino e si espongono al sole ogni giorno ritirandole la sera. Quando sono essicate si toglie loro il nocciolo si comprimono e si rimettono al sole. In commercio vanno col nome di *pistoles*. 3° L'ultimo sistema è quello di tuffare i canestri contenenti le susine, nell'aqua bollente, farle poi asciugare al coperto, indi esporle al sole.

Susine secche al giulebbe. — Prendete delle susine di *Provenza*, od anche *Damascene* nella dose di otto ettogrammi, bagnatele con aqua tepida, e lasciatele rinverdire per un'ora. Cocete poi le susine in un bicchiere di vino rosso con 200 grammi di zuccaro, canella e qualche chiodo di garofano e una scorzetta gialla di limone, quando appariranno cotte e gonfie, toglietele dal loro sugo, e disponetele asciutte sul piatto. Concentrate a parte il sugo finchè assuma la consistenza del giulebbe e versatelo sulle susine.

Tartufo. — (*Lycoperdon tuber*, *Tuber cibarium*). Mil. *Triffola*. - Fr. *Truffe*. - Ted. *Trüffel*. - Ingl. *Truffle*.

Il Tartufo è il tubero dalla superficie oscura e scabra, dall'interno chiaro e scuro, a seconda della qualità, dall'odore aromatico, dal sapore superlativamente ghiotto. La storia del tartufo è d'una antichità pressochè biblica. Ma concesso pure che i *Dudhaïm* portati a Lia dal figlio Ruben non fossero tartufi, come pretendono Carduque e Daniel,

è certo che gli Orientali, nelle loro regioni sabbiose, ànno conosciuto di bon' ora il tartufo del deserto, quello che i Siri di Damasco, al dire di Chabreus, trasportavano sui camelli e che è ancora, per gli Arabi dell'Algeria, un cibo ricercato. Le conquiste, le emigrazioni ed il comercio ne estesero l' uso ai Greci e poi ai Romani. Aristotile e il suo discepolo Teofrasto, tre secoli avanti l' êra volgare, divinaro la sua natura vegetale e autonomica, anzi quest'ultimo dice, che a Mitilene crescevano per le inondazioni del Tiaris che vi portava le sementi di queste produzioni sotterranee, ch'egli chiama *mysi*. Plinio, eco dei pregiudizii del suo tempo e di quelli di Plutarco, racconta che Laerzio Licinio Pretore di Spagna, in Cartagine si ruppe gli incisivi masticando un tartufo che conteneva una moneta e chiama il tartufo un bitorzolo, un'escremento della terra, *vitium terræ*. E per molto tempo, suffragante la dottrina di Galeno, indusse l'errore, che i tartufi fossero l'effetto dell'azione combinata degli elementi e del tuono, e si chiamavano *gênégés*, ossia figli della terra e degli Dei. Una serie di spropositi accompagnarono il tartufo attraverso il Medio Evo fino a noi. Chi lo chiamò un fungo, chi asserì fosse una certa tuberosità di alcune radici, chi la trasudazione degli alberi, chi fosse una specie di galla, di muffa — chi infine insegnò fosse un prodotto del morso di certe mosche od insetti su organi vegetali. Non fu che dopo 2000 anni e coll'aiuto del microscopio, che gli scienziati giunsero a persuadersi che il tartufo è un vegetale vivente di vita propria, e che possiede grani, o semi vitali di riproduzione. Claudio Geoffroy nel 1711, fu il primo a darne all'accademia delle scienze in Francia la notizia, e Micheli pochi anni dopo ne dava il disegno. Ammessi i semi, naque naturalmente l'idea di ottenerne la riprodu-

zione artificiale. I primi tentativi vennero fatti nel 1756 da Brandley in Inghilterra, dal Conte di Borch nel 1780 in Piemonte, da Bornholz in Germania nel 1825 e verso il 1828 dal Conte di Noè in Francia. La teoria della riproduzione artificiale, fu sostenuta tra gli altri dal Milanese Vittadini *(Monographia tuberculorum. Milano 1831).* « *Se volete dei tartufi seminate delle ghiande di quercia.* » Questo aforismo dal Conte de Gasparin riassume l'esperienza di oltre 60 anni. Nel 1834 un botanico, M. Delastre fece conoscere al Congresso scientifico di Poitiers, il fatto allora paradossale della riproduzione artificiale dei tartufi coi semi di quercia. La scoperta è dovuta ad un semplice contadino, Gaspare Talon, il cui figlio Ilarione è oggi, grazie ai tartufi, milionario. Il campo della scoperta è in Francia e precisamente la pianura detta di Scilla, vicino a Croagne, ove Scilla sbaragliò del tutto i Cimbri ed i Teutoni, dopo la grande vittoria che Mario aveva riportato su quei barbari nelle vicinanze di Aix. Tale scoperta consiste in ciò, che piantando dei semi di quercia, vale a dire rimboscando di quercie il terreno ove alligna il tartufo se ne ottiene una periodica e certa raccolta. Del come poi i semi vengono fecondati e nutriti, del come vengono portati, dove si sviluppano, è ancora l'X incognita degli scienziati. Questo solo si sa, che il tartufo nasce, vive e prospera dovunque prospera la vite, ove il terreno è argilloso calcareo e dove la quercia è la principale vegetazione arborescente del paese. Difficilmente lo si trova fuori del raggio degli alberi, sicchè pare, che se non parassita, trovi molto comodo passare la sua vita fra le loro radici. Teme la troppa ombra e l'asciutto. Le sue simpatie sono per la *Quercus Alba*, la *Coccifera* o *Kermes*, l'*Ilex*, la *Peduncolata*, la *Ruber* (rovere).

Ne à però di straforo anche per la noce, pel faggio, la betulla, il cedro, ginepro, rosa, pino silvestre, pescia, (Abies), per il pruno, il bianco spino, il sorbo, il carpinè (Carpinus betula) e raramente pel castano. Due sorta di tartufi si ànno, l'*oscuro* ed il *bianco*. Il primo si vuole sia l'unico vero tartufo, l'altro il falso tartufo delle sabbie e del deserto. Si vuole ancora che il tartufo sia sempre bianco allorchè non à raggiunto la sua maturanza, e che raggiungendola diventi oscuro. Pare invece sia questione di terreno e di alimentazione — come pure da ciò dipende l'abbondanza o deficienza del suo aroma, chè da noi sono più saporiti e delicati i bianchi, degli oscuri. Non abbiamo note sul modo con cui gli antichi dessero la caccia al tartufo. Fu nel medio Evo e in Italia, che si incominciò a impiegarvi il porco. Il Platina del secolo XVI nel suo libro *De honesta Voluptate* dice, che niente raggiunge l'istinto della scrofa di Norcia per scoprire i tartufi sotto terra. Dall'Italia questo modo passò in Francia dove il porco venne chiamato con stile poetico *porc de course*, *couchon levrier*, e il porco è ancora il principale agente di questa caccia. Un altro ausiliario del ricercatore dei tartufi è il cane. L'uso del cane è antichissimo, e naque pure in Italia. L'Inghilterra, dove il tartufo è poco comune, la Germania stessa, la Francia, ànno avuto da noi i *barbini*, come maestri modelli nell'arte. Nel 1724 il Conte di Wakkerbart li portò in Sassonia a farne la caccia a Sedlitz. Augusto II Re di Polonia, nel 1720 ne fece venire dall'Italia 10 che costarono 100 talleri ciascuno. Fu pure un italiano, Bernardo Vanini, che ottenne il monopolio dei tartufi nel Brandeburgo, coll'obbligo di fornirne la cucina di Corte. Anche il Würtenberg ebbe due barboni dalla corte di Torino e in Germania ven-

nero di moda e si chiamavano *trüffel-hunde*, e *canes tuberario-venatici*. Anche altre razze di cani sono suscettibili di questa educazione. L'uomo pure di fine odorato può fare questa caccia. La terra sollevata in certi punti, o presentante una fenditura, tradisce la presenza del tartufo più vicino al suolo e più precoce. Provatevi e se non troverete il tubero troverete certamente.... un sasso. Altra spia del tartufo è una certa specie di mosca detta *helomyza* (da *helmius*, verme) *tuberivora*, più lunga delle mosche comuni, d'un colore giallo rosso, colle ali color fumo e macchiate di nero e che à il volo lento e permette di seguirla. La si vede quasi sempre solitaria survolare sul punto che cela il tartufo maturo, e del quale è ghiotta. È questa mosca ed altre sue parenti prossime che diedero ad intendere per molto tempo, essere i tartufi una particolare loro produzione, mentre invece ne erano le consumatrici. Fra questi segnali il più conosciuto, è l'ingiallimento, lo stato morboso ed anche la morte delle piante erbacee, e dei piccoli arboscelli che vegetano sul luogo del tartufo. L'epoca della raccolta del tartufo in Francia è da Novembre a Marzo, ma sopratutto nel periodo di Natale. In Piemonte i più precoci maturano alla fine di Giugno e li chiamano *fioroni*, e viene quasi sempre a' piedi dei salici e dei pioppi in terreno argilloso, ma la raccolta incomincia in Agosto. In Francia ne sono ricche la Provenza, la Linguadoca, il Querey, il Périgord ed il Poitou. Il tartufo nero o la *melanospora* è comune in Italia, Francia, Spagna, va fino in Inghilterra a Rudloe nel Wiltshire, nella Sassonia e nell'Austria. Ne sono abbondanti da noi le montagne della Sabina e sopratutto Norcia. Il sapore l'aroma ed il colore variano a seconda dei paesi. Quella di Piemonte è bianca e sarebbe il

tuber hyemalbum. Pare che la bianca sia più propria dei paesi del Nord, o per lo meno la vi si trova più frequente. Avvi anche il tartufo *rosso (tuber rufum)* che in Provenza si chiama *mourre de chin* (muso di cane) che per il suo odore speciale è rigettata dal commercio. V'à il falso tartufo, la *genea verrucosa* detta in Piemonte *cappello di prete*, il *melanogaster variagatus*, o *muscato*, la *balsamia vulgaris*, detta *rosetta* da noi. Si mangiano dai pochi intelligenti. Il solo tartufo falso che sempre si mangiò e si mangia ancora dagli Arabi è la *terfezia leonis*, o tartufo del deserto e delle sabbie. Dev'essere di quest'ultima specie il tartufo cucinato dai Romani che serviva a dar sapore alla salamoja e ad altre *irritamenta gutæ*. Gli Ateniesi concedettero ai figli di Cherippo la cittadinanza per avere introdotto un nuovo modo di cucinare i tartufi. L'Archistrato, o capo-cuoco in Atene faceva servire alla fine del pranzo dei tartufi cotti col grasso, sale, ginepro e canella. Cecilio Apicio il celebre cuoco che viveva sotto Trajano, ci à lasciato varie ricette dei tartufi nella sua *De Re culinaria*. Avicenna, oracolo della medicina d'allora, raccomanda di pelare i tartufi e di tagliarli a pezzi, farli bollire con aqua e sale poi farli cocere con erbe aromatiche e servirli colla carne salata. Marziale antepone i funghi ai tartufi dicendo:

Rumpimus altricem tenero de cortice terram
Tubera, boletis poma secunda sumus.

Ma Giovenale, esclama: *O abitante della Libia, stacca i tuoi buoi del giogo e mandaci dei tartufi!* e nella Satira 5:

..... post hunc traduntur tubera, si ver:
Tunc erit et facient optata tonitrua cænas majores.

E risponde ai versi di Marziale così:

Semina nulla damus, nec semine nascimur ullo,
Sed qui nos mandit semen habere putat.

Il tartufo com'era cibo ghiotto dei Greci e dei Romani, lo divenne al tempo delle crociate nelle Corti di Spagna, Toscana e in quella Papale di Avignone e Roma. Dalla Spagna il tartufo passa alle mense francesi nel secolo XIV ma fu misconosciuto allora, ed il poeta Deschamps che viveva sotto Carlo VI compose contro il tartufo, una ballata. Ancora nel 1780 era raro a Parigi. Nel secolo XVI l'uso del tartufo era frequente in tutta Italia. Il Mattiolo ne parla, come di un piatto prelibato di grandi case. Platina l'istoriografo dei Papi, vanta quelli di Norcia nell'Umbria, dove nella vicina Bévagna doveva nascere di lì a poco Alfonso Ceccarelli celebre autore dell'opuscolo sui tartufi. E il tartufo che era già comparso ai *fius soupers de la Regence* e, del Direttorio, diventa ospite pressochè quotidiano alle mense dei marescialli dell'impero e trova in Brillat-Savarin il suo corifeo ed il suo poeta. Egli lo chiama il Diamante della cucina, Dumas s'inchina profondamente davanti al tartufo, lo adora, e nella sua adorazione non può che ripetere che il tartufo è il *sacrum sacrorum*. Invano i suoi nemici, la medicina ed i casisti, lo combattono. Avicenna dice che occasiona l'appoplessia e la paralisi — altri che genera la melancolia e la lebbra — altri, che è uno stimolante afrodisiaco. Il tartufo s'impone come cibo salubre, nutriente ed eccitante la digestione quando è preso in debita misura. « *Che ne pensate voi del tartufo* » domandava un giorno Luigi XVIII al suo medico Portal — *Scometto che voi lo proibite ai vostri malati!* — *Sire, io lo credo un poco indigesto,* mormorò Portal. — Il *tartufo, dottore, non è ciò che pensa il volgo,* soggiunse il re e ne fè sparire un bel piatto. Il tartufo à solo due difetti: 1° Di essere indigesto se se ne mangia troppo. 2° Di essere molto caro. Gian

Michele Savonarola raccomanda agli intemperanti in fatto di tartufi, di temer Dio se non temono la colica: consiglio che agli epicurei non à mai fruttato un corno.

Questo diamante della cucina, entra signore in tutti i piatti, sì di carne, che di pesce, e di verdure. Il cuoco dove lo mette lo accompagna sempre con quel verso di Dante: *Qui si parrà la tua nobilitate.* Aquistando tartufi, badate alla loro *durezza, odore* e *peso*. Cucinandoli se potete pulirli senza bagnarli, meglio — tanto meno di fragranza dispersa, se no lavateli in poca aqua *assai* tepida. La miglior maniera di mangiarle è ancora quella suggerita da Dioscoride. Tagliateli a fette sottilissime, metteteli in un piatto con poco olio d'olivo, sale e pepe — coprite e mettete al fuoco. Quando il piatto scotta, rivoltatele un poco e servite. Il calore sviluppa il loro aroma in tutta la sua potenza.

Conservazione. — Si conservano a lungo nella loro terra natale, coprendoli di sabbia od argilla ben secca e polverizzata di modo che non abbiano a toccarsi. Si chiudono poi in vasi impermeabili. Facendoli seccare perdono gran parte del loro profumo.

Tè. — *(Thea Chinensis)*. Mil. *Tè*. - Fr. *The*. - Ted. *Thee*. - Ingl. *Thea*.

Il Tè, quale da noi è conosciuto, è la foglia essicata, arrotolata e ripiegata in diverse maniere, di un arbusto sempre verde, che somiglia il mirto, coltivato in China e Giappone. Nel Giappone da dove pare originario, viene seminato lungo le siepi e sul margine delle campagne. Dà fiori bianchi come le rose selvatiche, nel verno, à per frutto una capsula contenente un seme. Se si pota, dà fiori e semi una volta l'anno, rami novi e foglie in ab-

bondanza: se non si pota dà fiori e semi tutto l'anno, ma poche foglie. Per ottenere maggior numero di queste, si colgono i fiori appena spuntano. Il tè potrebbe coltivarsi anche da noi. Nella China il suo nome volgare è *tcha* e il letterario *ming*. Nel Giappone *tsjaa*. Nel linguaggio dei fiori: *Estasi*. Nella China si fanno quattro raccolte. La prima da Febbrajo a Marzo e fornisce il tè migliore *(tè fiore, tè imperiale)* che assai di rado si trova in commercio ed è riservato per l'Imperatore e la Corte. L'ultima è la più scadente. Quattro chili di foglie ne danno uno di tè. Molte le varietà. I commercianti chinesi ne ammettono fino a 150, gli europei, ne riconoscono una dozzina, che secondo il loro modo di preparazione si classificano in *verdi*, *neri* e *profumati*. *Il verde* proviene per lo più da arbusti coltivati sul versante delle montagne, il *nero* da arbusti coltivati ne' campi concimati, il *profumato* è il verde ed il nero ai quali venne comunicato un particolare profumo. Ma ciò non à nulla di assoluto. La medesima pianta lo può dar nero e verde, e la differenza consiste in ciò che prima di essere torrefatto, il nero subisce una leggera fermentazione, lasciando la foglia ammonticchiata in una stanza per tre o quattro giorni, al quale trattamento il verde non è sottoposto, ed in ciò che il verde è colorato quasi sempre artificialmente massime se destinato alla esportazione. Pare che la detta fermentazione decomponga nel tè *nero* certi principî, che in appresso gli darebbero forza e sapore, di maniera che il nero è inferiore al verde — è meno buono e forte: Al Brasile, che si vuole avere il tè migliore del chinese, il nero si fa al sole e non al forno. Il tè di bona qualità, dà un infuso di color giallo dorato, limpido, perfettamente aromatico, che preso con moderazione nè troppo forte riesce ugual-

mente favorevole allo stomaco ed al cervello. Questa bevanda aristocratica deve aver sempre un soavissimo profumo. Dal punto di vista igienico non bisogna abusare del tè verde per la sua maggiore e forse troppo forte energia, potendo produrre presso alcuni, disturbi nervosi e preso la sera arrecare l'insonnia. Balzac vuole che questi disturbi nervosi siano precisamente quelli che gli inglesi con nome oramai cosmopolita chiamano *spleen* e che poetizza certe figurette dell'Isola Britanna. Ad ottenere una bevanda molto aromatica e poco astringente, si deve mettere il tè per mezz'ora in infusione con piccolissima quantità d'aqua fredda e poi aggiungervi l'aqua bollente, versando nelle tazze l'infuso prima che divenga molto bruno. L'aqua fredda imbeve tutta la trama della foglia, e l'aqua bollente scioglie poi il tannato di caffeina, il quale precipita quando l'infuso comincia a raffreddarsi. Il primo infuso è più sostanzioso ed aromatico del secondo, il quale è pure molto astringente. La proporzione è di 20 grammi di tè in un litro d'aqua bollente. Migliore l'aqua delle sorgenti e la piovana. L'aggiunta di alcune goccie di sugo di limone od altro acido vegetale rende il tè più piccante e profumato. Nella Tartaria chinese e nel Cachemire e in altri paesi dell'Asia si mangiano le foglie del tè cotte in diverso modo, con burro, farina ecc., e la loro ricchezza in albumina ne spiega il valore nutritivo. Il tè, come il caffè, è soggetto ad alterarsi sia per cattiva *preparazione*, che per cattiva *conservazione*. Il profumo del tè, è volatile, non deve essere quindi esposto nè all'aria, nè alla luce: conservatelo in vasi chiusi ed opachi. Il tè, s'impregna assai facilmente degli odori anche i più deboli: non mettetelo a contatto con sostanze odorose, anche quando l'odore di queste è gradevole. Troppo vecchio —

perde, è *passato*. Troppo fresco è *acre* ed *amaro*. I Chinesi lo colgono di un anno. Aquista ad essere trasportato per mare, come il vino. La falsificazione del tè, è antichissima ed incomincia in China e nel Giapponé per essere perfezionata in Europa dagli Inglesi. Si falsifica, coll'addizione di materie minerali, per aumentarne peso e volume, colla colorazione artificiale, colla rivivificazione dei tè esauriti, cioè già spogliati dei loro principî solubili: è industria tutta inglese. A Londra lo si raccoglie già usato nei caffè, negli alberghi, nei mucchi di lordure dei più sporchi quartieri di Shang-Hai. Nel 1843 a Londra ve n'erano otto fabbriche che lo falsificavano con sostituzione di foglie straniere, frassino, pioppo nero, platano, quercia, faggio, olmo, spinobianco, alloro, sambuco ecc. Del resto molte piante danno foglie che possono surrogare benissimo il tè. A Sumatra si servono delle foglie del caffè. Nell'America del Sud e nel Paraguay sostituiscono al tè, il *mate* che chiamano *tè mate*. (*Ilex paraguayensis*). Nel Bacino delle Amazzoni col *guaranà* (*Paullinia sorbilis*), nella Bolivia colla coca *(Erytroxylon coca)*, che venne messa in musica su tutti i toni, dal Mae.° Mantegazza. Volgarmente il tè, viene denominato dalla sua immediata provenienza — tè d'Olanda, di Russia ecc. Il tè fu primieramente introdotto dagli olandesi verso il 1610 che lo ricevevano dai chinesi in cambio della salvia [1]. Il tè nei Paesi Bassi serviva a disegnare i fautori del Principe d'Orange e degli Inglesi, chè lo preferivano al caffè.

Uva. — *(Vitis fructifera)*. Mil. *Uga*. - Fr. *Raisin*. Ted. *Weinbeere* - Ing. *Grape*.

L'Uva è il frutto della *vitis fructifera*, frutice perenne arrampicante, che può elevarsi a grande al-

(1) Vedi *Salvia* nell'*Orto in Cucina*.

tezza e sostenersi, a foglia caduca, indigeno, originario incontestabilmente dei climi caldi, come tutti i frutti dolci. Non viene dovunque, nè dovunque produce bon frutto. Al piano l'uva rossa non matura bene al di là del 47° grado di latitudine, e la bianca del 49°, nè si eleva oltre i 600 metri. Vuole esposizione meridiana, teme l'umido soverchio, i continui venti, il freddo e le brine. Ama terreno sciolto calcareo argilloso, il terziario. Si propaga per seme, margotte, innesto, ma più comunemente per gemme. Numerose le sue varietà, essendo coltivata da molto tempo ed in condizioni svariatissime, onde si possono delineare i suoi frutti in *uve bianche* e *nere*, a *sapore semplice* e a *sapore profumato*, infine in *uve da tavola* e *uve da vino*. La vite dopo 40 anni comincia a deperire. Fiorisce in Maggio e matura a seconda della qualità e particolari condizioni da Agosto ad Ottobre. Si coglie a maturanza perfetta e perfettamente asciutta tanto per mangiarla, allo stato fresco, come per conservarla o farne vino. I più antichi botanici pretendevano che la vite fosse originaria dall'Asia, che i Fenicj l'avessero importata nelle Isole dell'Arcipelago, i Greci in Italia, i Francesi nelle Gallie, ecc. Ma il trovarla anche fra noi spontanea ed incolta nei boschi, fa perdere la fede a quel blasone di esotica nobiltà. Il nome vite vuolsi da parola celtica che significa albero, ma meglio lo si deriva dal latino *vis*, forza. Nel linguaggio delle piante significa: *Ubbriachezza*. Uva, viene da *uvidus*, pieno, pingue. L'uva, dice il Mantegazza, è frutto allegro, dolce, bello, galantuomo, rinfresca e nutrisce, l'uva è il più utile e proficuo dei frutti. Oltre il principale uso che si fà dell'uva — il vino, del quale dirò negli anni venturi, essa si mangia allo stato fresco, allegra la tavola, serve al cuoco nella cucina,

al pasticciere per la credenza e la dispensa. I fiori ànno una fragranza gratissima, che ricorda quella del *miglionetto*, servono ad aromatizzare vini e liquori. Il succo dell'uva acerba, detto dai latini *omphacium*, e da noi agresto, esprime già col nome il suo sapore stittico. In sostituzione di agrumi e di aceto, lo si adopera a far salse, bevande rinfrescanti, e sciroppi in farmacia. Dai semi se ne cava un olio grasso di colore giallo verdognolo, di sapore spiacevole, che arde con fiamma brillante, senza molto fumo. Un ettolitro di semi può dare in media 8 kil. di olio. Si fa pure un *rob* o sciroppo d'uva, che i Romani chiamavano *sapa*, che si ottiene riducendo il mosto a due terzi od a metà mediante lenta ebollizione ed evaporazione. Distillando il vino e le vinaccie si ottiene, prima impuro, poi, con nove ripetute distillazioni, rettificato e purissimo l'alcool. Il primo risultato dà l'acquavite, il secondo lo spirito di vino. Il vino pure è suscettibile di una fermentazione acida, che lo converte in aceto — il tipo più galantuomo degli aceti e dei quali dirò pure negli anni venturi. L' uva matura è il più salubre dei frutti e se ne può mangiare e rimangiare senza pericolo, producendo tutt'al più un po' di mossa di corpo. I medici consigliano la cura dell'uva, e questa cura la chiamano *ampeloterapia* (dal greco *ampelos*, vite, e *therapeyo*, servire), che consiste nell' uso dietetico, sistematico dell'uva come alimento principale, per un tempo prolungato, onde possa produrre salutari modificazioni nell'organismo. Essa ingrassa, è sostanza nutriente, riconfortante nell' atonia-languore del ventricolo, nella gastrorrea, conviene nella plettorea addominale, calma l'irritazione degli organi respiratorj, mitiga la tosse, facilita l'espettorazione ed è indicata nella tubercolosi. La cura dell'uva si schiera più simpatica, e fors'an-

che più sicura a fianco di quelle delle tante aque minerali, del siero e dell'olio di fegato di merluzzo. Questa cura è in favore più all'estero che da noi. Si fà sistematicamente ed in grande in Germania a Durkheim, Glesweiter nel Palatinato, Bingen, Creuznach, Rudesheim ed in generale sulle sponde del Reno da Mainz a Coblenz — in Slesia a Grümberg — in Tirolo a Merano — in Svizzera a Vevey, Montreux, Aigle, ecc. Al tempo della vendemmia i bagni o a meglio dire le fangature di vinaccie sono di uso molto popolare nelle nevralgie, paralisi, reumatiche, affezioni artralgiche, ecc.

Si conoscono diversi modi più o meno ingegnosi per conservare l'uva. Il più semplice è quello di torcere il peduncolo del grappolo sulla stessa vite e chiudere il grappolo in un sacchetto di carta o di tela. Si sospendono anche i grappoli in una camera asciutta ad una cordicella e per la parte inferiore, onde gli acini si tocchino fra loro per la minore superficie possibile. Si conserva pure essicata al sole o al forno. Le *uve passe* sono per condimento di cibi, per preparazioni di sciroppi e bevande. Se ne fà principalmente commercio in Calabria, Egitto, Isole Jonie, Morea, Provenza. Vi si adoperano varietà di uve grosse di collina, carnose e molto zuccherine. Quando è matura, si spampina la vite, affinchè il sole la maturi largamente. Allora si raccoglie, si pulisce, si tuffa per alcuni istanti in una bollente liscivia di cenere e calce concentrata a 12, 15 gradi dell'areometro. Gli acini cominciano ad avizzire, lasciansi sgocciolare, e stendonsi sopra graticci che si espongono al sole in tempo asciutto per 15 o 20 giorni. Eccellenti le *uve passe di Malaga*, conservate in grappoli e la *Sultana d'Egitto*. In generale però le *secche di Spagna* sono male preparate. Le *uve di Damasco* ànno un profumo

delizioso ed i grani molto zuccherini, e senza vinaccioli. Le uve passe finalmente da noi dette *Zibette* e dai Francesi *uve di Corinto* provengono dall'Isola di Zante e di Lipari, sono senza craspi, in piccoli granelli rossi, molto compressi, grossi come le nostre *uve spine* (Vedi *Ribes*). Il loro gusto acidulo, la loro delicatezza, le rendono molto utili per certe vivande, per uso medico, e finalmente per farne alcuni vini. Queste si fanno soltanto seccare al sole, senz'altra cura stendendole per terra. Quel sole là, basta da sè ad essicarle senz'altro metodo più complicato. A Marsiglia s'adopera uva moscata, a sofisticare quella di Malaga e la preparano con un processo simile a quello che si usa in Provenza. Trecento chilogrammi d'uva fresca ne danno circa cento di quella secca.

La vite è una miniera d'oro e felice la terra ove prospera! Essa forma la principale ricchezza di molte regioni come la Francia, il Piemonte, la Sicilia, la Toscana, il Napoletano, la Valtellina, delle sponde del Reno e del Danubio. Platone nel 8° libro delle sue leggi, dice che si dovevano punire meno degli altri quelli che rubavano l'uva. Ed Ateneo spiegando questo articolo del codice penale di Platone, dice che Platone intendeva le uve primaticcie, quelle di Sant'Anna p. es., perchè queste non sono atte come le altre a far vino. Delle quali uve dice Ovidio nel 2° *De remedio amoris:*

Est tibi, rure bono generosæ fertilis uvæ
Vinea, ne nascens uva sit usta time.

Maniera di conservare fresche le uve. — Per cogliere le uve che si vogliono conservare, scegliete tempo asciuttissimo ed una giornata di gran sole. Mondatele dagli acini guasti. Disponete con diligenza i vostri grappoli sopra cannicci guerniti di muschio secchissimo, ed abbiate cura che i detti

cannicci sieno fatti in modo da poterli facilmente tenere in casa e nei luoghi dove possano ricevere per più giorni consecutivi i raggi del sole. Ciò fatto porrete i cannicci coperti d'uva in una stanza asciuttissima e poco ariosa. Oppure dopo che l'uva avrà preso il sole, la distenderete appendendola a tanti spaghi tesi in alto entro una stanza asciutta ed avrete l'avvertenza di visitarla spesso a fine di mondarla se qualche acino si guasta.

Vaniglia. — *(Vanilla aromatica, Epidendrum Vanilla).* Mil. *Vaniglia.* - Fr. *Vanille.* - Ted. *Vanille.* - Ing. *Vanilla.*

La Vaniglia, o Vainiglia, è il frutto di parecchie specie del genere *vanilla,* piante erbacee ed arrampicanti, originarie delle regioni calde dell'America e segnatamente del Messico, e dell'Asia. La sua fecondazione la si deve a degli insetti. À fiori bianchi screziati di rosso giallo. Se ne conoscono quattro varietà: la *planifolia* di cui la migliore, cresce nelle regioni calde ed umide del Messico, della Colombia e della Guajana, coltivasi nelle Antille. La *gujanensis* di Surinam. La *palmarum* di Bahia, fornisce qualità inferiori. La *pompona*, il vaniglione di odor forte, ma non balsamico che ricorda quello dei fiori della vaniglia dei giardini, (*Heliotropium peruvianum*), viene dalle Antille, à siliqua grossa e corta, è la più scadente. Queste piante, grosse come un dito s'avvolgono al tronco degli alberi come la vitalba, il convolvolo e l'edera e s'innalzano a grandi altezze. Il frutto della vaniglia, chiamato *guscio*, è una capsula carnosa, lunga 14-15 centim. in forma di siliqua. La sua superficie dapprima verde, poi colorata in bruno rossastro molto intenso, è dotata d'una lucentezza grassa. Contiene una quantità di semi, estremamente piccoli, globulari, lisci, duri,

neri e contenenti un succo denso e bruniccio, che maturi danno una fragranza squisitissima. La miglior vaniglia è quella del Messico, le cui capsule ànno qualche volta la lunghezza di 22 centimetri. Epidendrum dal greco *Epi*, sopra e *dondron*, albero, cioè che corre sopra l'albero. Il nome di vaniglia dallo spagnolo *vajnilla*, piccola guaina. Nel linguaggio delle piante: *Soavità*. La vaniglia è uno degli aromi meno irritanti, e dei più delicati ed importanti della cucina ghiotta — dà sapore alle carni, a tutti gli intingoli nei quali è introdotta — e serve principalmente per le cose di latte col quale si marita benissimo, per dare aroma al cacao e farne cioccolatta — per sorbetti, liquori, paste. Dà profumo pure ai saponi, entra in molte aque odorifere per esempio l'*aqua di Cipro*. In Europa si coltiva, da tempo, la varietà *planifolia*, nelle serre di Liege, nel Giardino delle Piante a Parigi, e di Hillfield House, rigate dopo che Morren nel 1857 à mostrato che si poteva fecondare artificialmente. Da quest'epoca la fecondazione e la produzione delle capsule si ottengono in tutti i paesi tropicali, e i frutti della vaniglia europea non la cedono nel profumo a quelli del Messico. La vaniglia, fu introdotta in Europa dagli Spagnuoli dopo la scoperta dell'America. Gli indiani chiamano *arris arack*, il liquore d'anice aromatizzato colla vaniglia. Per conservare la vaniglia la si chiude in una bottiglia di vetro, o in un cannoncino di latta, cosparsa di zuccaro. In tal modo si ottiene lo zuccaro vanigliato che serve comunemente in cucina ed in pasticceria. Si falsifica la vaniglia, colle vaniglie alterate, o raccolte troppo tardi, o esaurite coll'alcool e restaurate col balsamo peruviano o del Tolù — colla mescolanza di qualità inferiori, quali il vaniglione. Un guscio sano e buono di vaniglia, deve

offrire intatta l'estremità ad uncino. La vaniglia in polvere è più soggetta ancora a falsificazione.

Estratto di vaniglia. — Mettete in un litro d'alcool finissimo, 30 grammi di capsule di vaniglia, e lasciatevele dentro finchè sia adoperato tutto l'estratto. Dopo 24 ore l'infusione è servibile. Serve per gelati, gelatine, liquori, ecc.

Zuccaro. — (*Saccarum officinarum Arundo saccarifera*). Mil. *Zuccher.* - Fr. *Sucre.* - Ted. *Sucker.* - Ingl. *Sugar.*

La canna vera dello Zuccaro è pianta gramignacea perenne, originaria delle Indie, dove è spontanea nei luoghi innondati e dove si coltiva ancora. Somiglia alle nostre canne, si alza portando una pannocchia setacea che dà fiori. Esternamente è verdiccia, articolata, interiormente bianca e ripiena di una mollica simile a quella del sambuco, pregna d'un sugo dolce, piacevole. A foglie strette, striate, verdi, che serve ad alimento delle bestie. La piantagione si fa per barbocchi da Marzo a tutto Aprile. Può essere coltivata in tutti i paesi caldissimi. Da noi è da serra. È matura quando diventa gialla, il midollo si è fatto bigio scuro e il sugo viscoso e dolcissimo. La parola zuccaro dal greco *sacchar*, zuccaro. Nel linguaggio delle piante: *Dolcezza.* La canna dello zuccaro, matura, si taglia al piede, se ne tronca la pannocchia, si sfoglia, si porta al mulino, che la schiaccia fra tre cilindri. Se ne raccoglie il sugo entro una caldaja sottoposta e tal sugo è chiamato dai negri *vezù* o *vino di canna.* Presto fermenta e perciò è necessario cocerlo prontamente, e depurarlo con un processo di evaporazione e filtrazione sinchè è ridotto allo stato di sciroppo d'onde il *melazzo,* o *melassa.* Gli zuccari della seconda e terza cristallizzazione sono sempre

più grassi ed oscuri e passano sotto il nome di *mascabadi*. Quelli d'Avana che sono i migliori si chiamano *terzieri* o *biondi*. Lo zuccaro benchè di prima estrazione, bianchissimo ed asciutto, contiene impurità e vuol essere raffinato. Questa depurazione si fa nelle grandi raffinerie da dove sortono in *pani*. La bianchezza e solidità estrema dello zuccaro in *pani* dipende non solo dalla qualità degli zuccari che si adoperano, ma ancora dall' esito felice dell'operazione e dell'espertezza dell' operatore. Se i pani riescono friabili o macchiati qua e là, o troppo oscuri, e quindi *da scarto*, allora si pestano ed entrano in commercio sotto la denominazione di *zuccaro raffinato in polvere*, ossia *pilè*. Lo zuccaro raffinato *in pane* è bianchissimo, senza macchie, compatto, duro, sonoro — percosso con un ferro nell'oscurità tramanda della luce, la sua cristallizzazione è minutissima, serrata, e lucida, non à odore, è dolcissimo. Se si tiene in bocca diventa poroso e non si scioglie uniformemente. Cristallizzato lo zuccaro in forma cubica con altro processo di evaporazione si vende sotto il nome di *zuccaro candito*. Questo è sempre più o meno colorato, tramanda molta luce percosso nell' oscurità, è assai dolce, e si scioglie in bocca uniformemente come le caramelle. La *melassa* in America ed altrove si adopera per la fabbricazione del rhum e nel Brasile la impiegano per la concia del tabacco. Per ottenere il rhum si fa fermentare la melassa entro grandi vasi di terra, sepolti nel terreno fino all'orifizio, e ricoperti di paglia. Compiuta la fermentazione si passa alla distillazione.

Nè lo zuccaro s'estrae solo dall' *arundo saccarifera*. Abbiamo lo zuccaro di *barbabietola* (1), *di castagne, d'uva, di latte*, e trovasi pure nei succhi

(1) Vedi Barbabietola nell'*Orto in Cucina*.

di molte piante, nelle radici, nei frutti, e persino nelle carni d'animali. Il diverso sapore o colore dipende dalla sua purezza, dal grado più o meno intenso di dolcezza, perchè da qualunque origine *pervenga, quando è puro, è sempre la stessa cosa e non avvi differenza tra zuccaro e zuccaro.* La scoperta dello *zuccaro di barbabietola* è dovuta al tedesco Margraff — il primo ad estrarlo in grande fu Achard di Berlino. Il metodo per ricavarlo, dopo ripetute esperienze, è stato perfezionato in Francia. Non si riduce che con estrema difficoltà alla bianchezza, asciuttezza, e cristallizzazione di quello di canna. Anche da noi abbiamo tali fabbriche. Quello di *castagne* è di una cristallizzazione assai minuta, è molle, biondo, dolcissimo con legger sapore di castagna: si può ridurlo in *pani.* Lo zuccaro di *latte* si fabbrica in grande nella Svizzera, è bianchissimo, cristallizzato in piccoli cubi, poco solubile nell'aqua fredda, solubilissimo nella calda, di sapore dolciastro, senza odore quando è ben puro. Si adopera come alimento e come medicamento. Lo *zuccaro d'uva*, non à forma regolare, è in piccoli tubercoletti, in bocca produce prima una sensazione di fresco indi un sapor zuccherino debole, così che ne abbisogna doppia quantità. Lo spirito di vino e l'aqua lo sciolgono più a caldo che a freddo. Questi zuccari ebbero interessante commercio in Europa al tempo del famoso blocco di Napoleone. Oggi quello solo di *barbabietola* à larga parte in commercio. Lo zuccaro si adultera con spato pesante, gesso, creta, farina, destrina, ma queste frodi sono possibili solo collo zuccaro in polvere od in pezzi (*pilè*), e si devono in generale attribuire ai negozianti rivenditori. Del resto tali materie si tradiscono facilmente perchè sono *insolubili.* Aquistate il vostro zuccaro *in pani*, o madri di famiglia,

perchè *in pani*, la frode è quasi incompatibile colle singole e molteplici operazioni di quest'industria. Lo zuccaro si sofistica pure col *glucosio*. Il *glucosio* è altra delle varietà di zuccaro e si prepara generalmente trattando l'amido, o fecola di patate con acido solforico o cloridico. Quando è chimicamente puro, cioè affatto esente da sostanze eterogenee, non presenta altra differenza dello zuccaro di canna se non che nella sua virtù dolcificante — la quale sarebbe un terzo appena. Ma raramente il glucosio è purissimo, e spesso lo si trova nello zuccaro grasso a cui si ricorre per economia. Oltre alla mancanza di sapore, c'è a temere sia nocevole — attenetevi dunque allo zuccaro in *pani*. L'adulterazione dello zuccaro col glucosio è fatta su una scala enorme in America.

Non è ben certo se gli antichi conoscessero lo zuccaro. Dioscoride, Galeno e Plinio, parlano di uno zuccaro che dalle Indie si trasportava nell'Arabia, il quale raccoglievasi dalle canne, coagulato a guisa di gomma. Anche in Lucano troviamo:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Ma pare servisse solo in medicina (Galeno. De Simpl. Med. Fac. cap. 120). L'epoca vera della prima introduzione dello zuccaro in Europa è oscura. Era ramo di commercio fra l'Indostan, la Persia e l'Arabia. Dalla Mecca per Bassora e Bagdad discese al basso Egitto, poi in Grecia e nell'Asia Minore, di là in Europa. Vogliono alcuni che gli Spagnoli e i Portoghesi lo scoprissero per la prima volta nelle Isole Canarie ed a Madera. Ma la cosa pare invece all'incontrario. L'*arundo saccarifera*, nel 996 fu portata la prima volta dall'Oriente a Venezia e prosperava dopo il mille in Sicilia, tanto che nel 1419 l'Università di Palermo assegnava aque per la sua

coltivazione. Secondo Merini prima ancora nel 1319 se ne spedì da Venezia in Inghilterra per 100,000 libbre e 10,000 di candito. I Portoghesi prendendo possesso di Madera vi piantarono la canna dello zuccaro, facendola venire dalla Sicilia, da dove penetrò pure in Spagna. Nel 1449 Pietro Speciale, lo piantò nella campagna di Ficarazzi su quel di Palermo. Nel 1550 un viaggiatore descrive i *trappeti* (aje) dello zuccaro a Carini, Trabia, Casalbianco, Modica ecc. Ciò riferisce Albert Aqueus lib. V. 37. Dopo quell'epoca in Sicilia ne fu trascurata la coltivazione e fiorì invece grandemente nelle Indie che fornivano lo zuccaro a tutta Europa. In America fu portato dagli Spagnoli. Pier d'Atienza lo piantò nel 1520 presso Concezion della Vega, e già nel 1553 il Messico ne produceva tanto da fornirne il Perù e la Spagna. Gonzalo di Velosa vi costruì i primi cilindri. Il consumo si estese mano mano in Europa finchè propagatosi l'uso del caffè, del tè e della cioccolatta, lo zuccaro divenne indispensabile quanto il sale. Ciò rovinò il commercio del miele, fino allora vivissimo. Il raffinamento dello zuccaro fu inventato da un veneziano nel secolo XVII. Ed ora lo zuccaro è articolo di prima necessità anche pel povero. Entra padrone assoluto nella pasticceria, nella Cucina, nella cantina, nella farmacia. È sano, facilita la digestione, riscalda ed ingrassa, è utile alla salute dei bambini. I dolci fanno loro male, non per lo zuccaro, ma per la farina e gli altri ingredienti. Lo zuccaro è la più dolce, innocente e proficua delle produzioni vegetali, fù ed è molto calunniato, ed è una viltà abusare della sua bontà, perchè non avendo fiele, non può far vendetta.

Chiarificazione dello zuccaro e maniera di farne sciroppo vergine. — Lo sciroppo vergine serve a preparare qualunque altro sciroppo e a conservare

ogni genere di frutta. Lo zuccaro più economico e conveniente è *l'avana bruno* — gli altri zuccari non danno quasi mai uno sciroppo di gusto schietto o se lo danno, viene a costare di più e vogliono maggior lavoro. Lo sciroppo perchè si conservi lungamente bisogna segni all'areometro dello sciroppo gradi 28 quando è caldo, e 32 freddo. L'areometro è uno strumento che fa conoscere la gravità specifica dei vari fluidi nei quali s'immerge — e chiamasi pure pesa sciroppo, pesa liquori, vino, acidi, pesa latte ecc.

Per fare 15 chili di sciroppo vergine. — Mettete in un bacino 10 chili di zuccaro con 4 litri d'aqua, mescolate e mettete a foco. In una catinella mettete intanto il bianco di 2 ova, con 1 litro d'aqua, sbattete aqua e bianco d'ova, e quando lo zuccaro comincia a bollire, versate quest'aqua, poco alla volta, indi, collo schiumatojo, togliete tutte le materie che vengono alla superficie. Quando la schiuma è bianca l'operazione è finita: passate al panno lo sciroppo mentre è bollentissimo e conservate per gli usi. Fatto così gli si uniscono poi i gusti dei frutti, colle necessarie cotture per ottenere conserve.

Diverse cotture dello sciroppo. — Lo sciroppo si coce in 4 maniere:

I. Alla *perlée*, che è quando lo sciroppo vergine segna all'areometro dello sciroppo — dai 30 ai 32 freddo.

II. Alla *coda di porco*. Si fa bollire 10 o 12 minuti più della prima. Si conosce prendendo collo schiumatojo lo sciroppo e lasciandolo cadere dall'altezza di 50 centimetri nel bacino — nel ricadere forma una specie di coda di porco. Questa cottura è quella necessaria per le conserve dei frutti.

III. Alla *grosse plume*, si fa bollire alquanto di più della II, ed immergendo lo schiumatojo ed

alzando due o tre volte sopra la massa si soffia attraverso i fori dello schiumatojo e si vedono, alzarsi in aria, piccoli palloncini o bolle, che formano una specie di piumazzo. Questa cottura è quella colla quale si fa l'orzata.

IV. Si ottiene facendo ancora bollire di più della III, e ogni momento si bagna una cannetta di legno nello sciroppo e si tuffa nell'aqua fresca. Quando lo sciroppo attaccato alla cannetta prende la consistenza di caramella e si rompe come ghiaccio — allora è fatto e si chiama alla *caramel*. Le caramelle, si fanno con ogni sorta di gusti, mettendo qualche goccia d'essenza nella quantità voluta di sciroppo cotto in tale maniera. Più di così lo zuccaro non si può cocere — perchè non contiene più aqua e cocendo si à lo *zuccaro bruciato*, poi diventa nero e si carbonizza.

Alcune regole generali.

1.ª I bacini, le casserole e tutti gli utensili di rame devono essere stagnati, o non mai lasciarvi raffreddare sciroppi, conserve ecc.

2.ª I vasi per preparare liquori e qualsiasi altra sostanza è meglio siano di terra, vetro, latta, o ferro bianco.

3.ª Per mettere droghe, erbe e fiori in infusione adoperate vasi di vetro o di terra dall'imboccatura grande.

4.ª Conserve e sciroppi vanno tenuti in luoghi asciutti e freschi. I recipienti, siano di terra o di vetro e prima bene asciugati, l'umidità del solo recipiente è molte volte causa della fermentazione delle conserve, e quando fermentano bisogna di novo farle bollire, altrimenti inacidiscono.

5.ª Non immergere mai negli sciroppi, e nelle conserve mestole, schiumatoj ecc. se non bene asciutti, puliti e senza odore.

FINE.

PRONTUARIO

DEI VOCABOLI IN DIALETTO MILANESE

ai quali corrispondono

QUELLI IN LINGUA ITALIANA

da cercarsi a suo luogo.

Dialetto Milanese.		*Lingua Italiana.*
Ananas . . .	Vedi	Ananasso
Armándola . . .	»	Màndorla
Brugna	»	Susina
Cacao	»	Cacao
Caffè	»	Caffè
Canella	»	Canella
Castegna	»	Castagna
Ceder	»	Cedro
Chichinger . . .	»	Alchichingero
Cioccolatt . . .	»	Cacao
Coriandol . . .	»	Coriandolo
Datter, o Dattol .	»	Dàttero
Fambros	»	Lampone
Figh	»	Fico
Fongs	»	Fungo
Garofen (Stacchett)	»	Garofano
Grattacuu . . .	»	Rosa canina
Inguria	»	Anguria
Lazzarin	»	Lazzeruola
Laur	»	Lauro
Limon	»	Limone

Dialetto Milanese.		*Lingua Italiana.*
Macis	Vedi	Macis
Maggioster . . .	»	Fragola
Marenna	»	Ciliegia
Melon	»	Popone
Mognaga	»	Albicocca
Môri	»	Lampone
Naranz	»	Arancio
Nespola	»	Nespola
Niscœula	»	Nocciola
Nôs	»	Noce
Nôs moscada . . .	»	Noce moscata
Oliva	»	Oliva
Per	»	Pera
Persegh	»	Pesca
Pever	»	Pepe
Pignœu	»	Pignolo
Pistacch	»	Pistacchio
Pomm	»	Pomo
Pommgranaa . . .	»	Melograno
Ribes	»	Ribes
Sciresa	»	Ciliegia
Stacchett de Garofen	»	Garofano
Tè	»	Tè
Triffol	»	Tartufo
Uga	»	Uva
Uga spina . . .	»	Uva
Ughetta	»	Uva
Vaniglia	»	Vaniglia
Zenever	»	Ginepro
Zenzuin	»	Giuggiola
Zibett	»	Uva
Zuccher	»	Zuccaro

Almanacco per l'anno 1887

GENNAIO

Entra il Sole in Acquario il giorno 20 a or. 2 m. 56 mattina.

✠	1	S. *la Circonc.*
✠	2	D. s. Defend. ☽
	3	L. s. Anterio
	4	M. s Tito vesc.
	5	M. s. Teles.
✠	6	G. *l'Epifania*
	7	V. la Cristofor.
	8	S. ss. 40 mart.
✠	9	D. s. Giul. ♑
	10	L. s. Paolo I er.
	11	M. s. Onorato
	12	M. s. Mass.
	13	G. s. Ilario v.
	14	V. s. Dazio ar.
	15	S. s. Mauro
✠	16	D. *ss. N. di G.* ☾
	17	L. s. Antonio
	18	M. la C. s. P.
	19	M. s. Bassano
	20	G. s. Sebast.
	21	V. s. Agnese v.
	22	S. s. Vincenzo
✠	23	D. Sp. di M. V.
	24	L. s Babila ●
	25	M. Vitaliano I
	26	M. s. Paola
	27	G. s. Gio.Gri.
	28	V. s. Tom.
	29	S. s. Aquil.
✠	30	D. s Savina
	31	L. s. Giulio

Cresce il giorno in tutto il mese m. 56, sua durata or. 9 m. 40.

FEBBRAIO

Entra il sole in Pesci il giorno 18 a ore 5 m. 31 mattina.

	1	M. s. Ignazio ♑
†	2	M. *la Purific. di Maria V.*
	3	G. s. Biagio
	4	V. s. Veron.
	5	S. s. Agata v.
✠	6	D. *di Settuag.*
	7	L. s. Mattia
	8	M. s. Onorato ♑
	9	M. s. Apoll. v.
	10	G. s Scolastica
	11	V. s. Lazzaro
	12	S. s. Romua.
✠	13	D. *di Ses ag.* s. Giov. B.
	14	L. s. Valentin.
	15	M. s. Faus. e G. ☾
	16	M. s. Giuliana
	17	G. s. Donato
	18	V. s. Sim. v.
	19	S. s. Mansueto
✠	20	D. *di Quinqua.*
	21	L. V. di s. Amb.
	22	M. s. Margh ●
	23	M. *le Ceneri*
	24	G. s. Mattia
	25	V. s. Felice
	26	S. s. Piet. D.
✠	7	D. *I. di Quar.*
	28	s. Giulio
		L. s. Macario

Cresce il giorno in tutto il mese or. 1 m. 14 sua durata or. 10 m. 54.

MARZO

Entra il Sole in Ariete il giorno 20 a or. 5 m. 16 mattina.

	1	M. s. Albino
	2	M. s. Simplic.
	3	G. s. Cuneg. ♑
	4	V. s. Casim.
	5	S. s. Eus.
✠	6	D. *II. della Sam.*
	7	L. s. Tomaso
	8	M. s. G. di Dio
	9	M. s. Franc. ♑
	10	G. s. Provino
	11	V. s. Bened.
	12	S. Greg. M.
✠	13	D. *III. d'Abr.*
	14	L. s. Eufrasia
	15	M. s. Long.
	16	M. s. Raim. ☾
	17	G. s. Patrizio
	18	V. s. Anselmo
	19	S. s. Giusep.
✠	20	D. *IV. del Cieco*
	21	L. s. Benedetto
	22	M. s. Paolo v.
	23	M. s. Salvatore
	24	G. s. Matilde ●
+	25	V. *An. di M. V.*
	26	S. s. Teod. v.
✠	27	D. *V. di Lazz.*
	28	L. s. Sisto III
	29	M. s. Vittorino
	30	M. s. Gio. Clim.
	31	G. s. Mauricil.

Cresce il giorno in tutto il mese or. 1 m. 14 sua durata or. 12 m. 40.

Almanacco per l'anno 1887

APRILE

Entra il Sole in Toro il giorno 20 a or. 5 m. 11 mattina.

1	V. s Teodora ☽	
2	S. s. Fran. P.	
✠ 3	D. *VI.* delle *Pal.*	
4	L. s. Isidoro	
5	M. s. Vincenzo	
6	M. s. Sisto I	
7	G. s. Amatore	
8	V. *M. di G.C.* ☽	
9	S. s. Maria Cl.	
✠ 10	D. *Pasqua di R.* s. Esech.	
† 11	L. *dell'Ang.*	
12	M. s. Zenone	
13	M. s. Ermeneg.	
14	G. s. Giust. v. ☾	
15	V. s. Fulvia m.	
16	S. s. Calisto.	
✠ 17	D. *in Albis*	
18	L. s. Galdino	
19	M. s. Leonida	
20	M. s. Amansio	
21	G. s. Ansel.	
22	V. s. Sotero	
23	S. s. Marolo ●	
✠ 24	D. s. Giorgio	
25	L. s. Marco Ev.	
26	M. s. Cleto. m.	
27	M. s. Anast.	
28	G. s. Senatore	
29	V. s. Pietro	
30	S. s. Caterina ☽	

Cresce il dì in tutto il mese or. 1 m. 30, sua durata or. 13 m. 12.

MAGGIO

Entra il Sole in Gemelli, il giorno 21 a or. 5 m. 6 mattina.

✠ 1	D. ss. G. e F.	
2	L. s. Atanasio	
3	M. Inv. s. †	
4	M. s. Gott.	
5	G. s Pio papa	
6	V. s. Gio. Dam.	
7	S. s. Stanisl. ☽	
✠ 8	D. s. Vittore	
9	L. s. Gregorio	
10	M. s. Anton.	
11	M. s. Maiolo	
12	G. s. Pancrazio	
13	V. s. Natale	
14	S. s. Felice ☾	
✠ 15	D. s. Torquato	
16	L. s. Ubaldo v.	
17	M. s. Pasqu.	
18	M. s. Venan.	
✠ 19	G. *As. di N. S.*	
20	V. s. Bernardo	
21	S. s. Elena	
✠ 22	D. s. Rita v. ●	
23	L. s. Desiderio	
24	M. s. Rob. arc.	
25	M. s. Dionigi	
26	G. s. Fil. Neri	
27	V. s. Gio p. v.	
28	S. s Emilio	
✠ 29	D. *di Pentecos.*	
† 30	L. s. Felice p. ☽	
31	M. s. Petron.	

Cresce il giorno in tutto il mese or. 1 m. 8, sua durata or. 14 m. 22.

GIUGNO

Entra il Sole in Cancro il giorno 21 a or. 1 m. 31 sera.

1	M. s. Gratin.	
2	G. s Erasmo	
3	V. s. Clotilde	
4	S. s Aquilino	
✠ 5	D. s. Bonif. v. *Festa Naz.* ☽	
6	L. s. Eustor.	
7	M. s. Norberto	
8	M. Ippolito	
9	G. *Corpus D.*	
10	V. s. Margh. r.	
11	S. s. Barn.	
✠ 12	D. s. Basilide	
13	L. s. Ant. di P. ☾	
14	M. s. Basilio v	
15	M. s. Vito e M.	
16	G. s. Daria	
17	V. s. Agrip.	
18	S. s. Marina	
✠ 19	D. ss. Ger. P.	
20	L. s. Silverio	
21	M. s. Luigi G. ●	
22	M. s. Paolin.	
23	G. s. Giov. p.	
24	V. N. dis. G. B.	
25	S. s. Eligio	
✠ 26	D. s. Eufrasia	
27	L. s. Tom. ap.	
28	M. s. Leone ☽	
✠ 29	M. ss. P. e P.	
30	G. C. di s. P.	

Sino al 21 il giorno cresce 14 minuti, sua durata or. 15 m. 16.

Almanacco per l'anno 1887

LUGLIO

Entra il Sole in Leone il giorno 23 a or. 0 m. 24 mattina.

1	V. s. Domiz.
2	S. Vis. di M.V.
✠ 3	D. s. Eulog.
4	L. s. Ulderico
5	M. s Margh. ♋
6	M. s. Tranq.
7	G. s. Consolo
8	V. s. Ampel.
9	S. s. Leone
✠ 10	D. I sette fr. m.
11	L. s. Bened. ab.
12	M. ss. Nab. e F.
13	M. s. Anacleto ☾
14	G. s. Bonaven.
15	V. s. Cam
16	S. B. V. del C.
✠ 17	D. s. Marcellina
18	L. s Materno
19	M. s. Teod.
20	M. *SS. Red.* ●
21	G. s. Prass.
22	V. s. Mar. M.
23	S. s. Apoll. v.
✠ 24	D. s. Cristina
25	L. s. Cristoforo
26	M. s. Anna
27	M. s. Lorenzo ☽
28	G. s. Nazar.
29	V. s. Marta
30	S. s. Abdone
✠ 31	D. s. Calimero

Manca il giorno durante il mese m. 48, sua durata or. 14 m. 40.

AGOSTO

Entra il Sole in Vergine il giorno 23 a or. 0,7 m. 2 mattina.

1	L. s. Piet. in V.
2	M. s. M. d. Ang.
3	M. l'I. s. St. ♋
4	G. s. Domen.
5	V. s. M. d. Neve
6	S. T. di N. S.
✠ 7	D. s. Gaetano
8	L. s. Ciriaco
9	M. s. Fermo
10	M. s. Lorenzo
11	G. s. Radegon.
12	V. s. Chiara ☾
13	S. s. Ippol.
✠ 14	D. s. Eusebio
✠ 15	L. *Ass. M. V.*
16	M. s. Rocco
17	M. s. Liber.
18	G. s. Mammet.
19	V. s. Giac. ●
20	S. s. Bern.
✠ 21	D. s. Giovanna
22	L. s. Alfonso
23	M. s. Filippo
24	M. s. Bartol.
25	G. s. Lodov. ☽
26	V. s. Aless. m.
27	S. s. Cesario
✠ 28	D. s. Agost.
29	L. D. s. G. B.
30	M. s. Rosa v.
31	M. s. Abb.

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 24, sua durata or. 13 m. 16.

SETTEMBRE

Entra il Sole in Libbra il giorno 23 a or. 3 m. 56 mattina.

1	G. s. Egidio
2	V. s. Mans. ♋
3	S. s Ausano
✠ 4	D. s. Rosalia
5	L. s. Vittor.
6	M. s. Zaccaria
7	M. s. Regina
✠ 8	G. *la Nativ. di Maria V.*
9	V. s. Gioach. c.
10	S. s. Nicola ☾
✠ 11	D. s. Pr. e G.
12	L. ss. N. di M.
13	M. s Maurilio
14	M. l'Esaltaz. s. +
15	G. l' Addolorata
16	V. s. Eufemia
17	S. s. Satiro ●
✠ 18	D. s. Eust. ar.
19	L. s. Gen.
20	M. s. Clicer.
21	M. s. Matteo
22	G. s. Maurizio
23	V. s. Lino p.
24	S. s. Tecla v ☽
✠ 25	D. s. Anatal.
26	L. s. Giustina
27	M. ss. Cajo
28	M. s. Tomaso
29	G. s. Michele
30	V. s. Gerolamo

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 32, sua durata or. 11 m. 48.

Almanacco per l'anno 1887

OTTOBRE

Entra il Sole in Scorpione il giorno 23 a or. 12 m. 23 mattina.

	1	S. s. Remigio
✠	2	D. *Sol.del Ros* ☉
	3	L. ss. Ang. C.
	4	M. s. Fr. d'A.
	5	M. s. Placido
	6	G. s. Brunone
	7	V. s. Brigida
	8	S. s. Pelag.
✠	9	D. s. Dionisio
	10	L. s. Casim. ☾
	11	M. s. Anast.
	12	M. s Serafino
	13	G. s. Edoar.
	14	V. Calisto p.
	15	S. s. Teresa
✠	16	D. s. Gallo ab. ●
	17	L. s. Edvige r.
	18	M. s. Luca ev.
	19	M. *P. di M. V.*
	20	G. s. Mass.
	21	V. s. Orsola m.
	22	S. s. Donato
✠	23	D. s. Teodoro ☽
	24	L. s. Raffaele
	25	M. s. Crispino
	26	M. s. Evaris.
	27	G. s. Fioren.
	28	V. s. Fedele
	29	S. s. Anton.
✠	30	D. s. Satur. *V.*
	31	L. s. Quirino ☉

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 36, sua durata ore 10 m. 6.

NOVEMBRE

Entra il Sole in Sagittario il giorno 22 a or. 9 m. 13 mattina.

✠	1	M. *Ognissanti*
	2	M. s. Melch.
	3	G. C. de' Def.
	4	V. s. Carlo Bor.
	5	S. s. Magno a.
✠	6	D. s. Leonardo
	7	L. s. Achille
	8	M. i ss 4 Cor. ☾
	9	M. s. Aurelio
	10	G. s. And. A.
	11	V. s. Mart. v.
	12	S. s. Mar. p.
✠	13	D. s. Omobono
	14	L. *Av. Ambros.*
	15	M. s. Eugenio ●
	16	M. s. Val. m.
	17	G. s. Geltr.
	18	V. s. Romano
	19	S. s. Pangraz.
✠	20	D. s. Benigno
	21	L. Present. di Maria Ver.
	22	M. s. Cecilia v. ☽
	23	M. s. Felicita
	24	G. s. Protaso
	25	V. s. Cater.
	26	S. s. Pietro A.
✠	27	D. s. Massimo
	28	L. *Avv. Rom*
	29	M. iss. Franc.
	30	M. s. And. ap. ☉

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 8, sua durata ore 8 m. 55.

DICEMBRE

Entra il Sole in Capricorno ♑ il giorno 21 a or. 10 m. 10 sera.

	1	G. s. Castriz. a.
	2	V. s Andrea
	3	S. s. Mirocl.
✠	4	D. s. Barbara
	5	L. s. Gabriele
	6	M. s. Nicolò
✠	7	M. *Ord. di s. A*
✠	8	G. *l'Im. Con.* ☾
	9	V. s. Siro v.
	10	S. s. Melch. p
✠	11	D. s. Dam. p.
	12	L. s Amal.
	13	M. s. Lucia
	14	M. s. Matr. v. ●
	15	G. s. Valer.
	16	V. s. Adel. r.
	17	S. s. Lazz.
✠	18	D. s. Graz.
	19	L. s. Nemes.
	20	M. s. Liber.
	21	M. *Inc del Ver.*
	22	G. s. Demet. ☽
	23	V. s. Vittoria
	24	S. s. Gregorio
✠	25	D. *N. di N. S.*
†	26	L. s. Stefano
	27	M. s. Giov. ev.
	28	M. ss. Innoc.
	29	G. s. Tomaso v.
	30	V. s. Eugenio ☉
	31	S. s. Silves.

Manca il giorno sino al 22 m. 18 indi cresce m. 6, dur. ore 8 m. 36.

N 20318